



MISE EN BOUCHE

-

FOIE GRAS MI-CUIT/CHUTNEY DE FIGUES/PIMENT D'ESPELETTE

-

SAINT-JACQUES/TOPINAMBOUR TRUFFÉ/VIANDE SÉCHÉE

-

FILET DE DORADE/MINI-LÉGUMES GLACÉS/PERLES DE YUZU

-

TROU VALAISAN À LA DOUCE D'ABRICOT

-

BŒUF DE 10 H ROSSINI/MORILLES/ECRASÉ DE POMME DE TERRE

-

BRIE TRUFFÉ/POMME CARAMELISÉE

-

FEUILLETÉ CARAMELISÉ/FRUITS ROUGES

-

MIGNARDISE

129.- / PERS.

Conditions de réservation :

Acompte de 50-chf par personne à la réservation, non remboursable.

APPETISERS

-

SEMI-COOKED FOIE GRAS/FIG CHUTNEY/ESPELETTE PEPPER

-

SCALLOPS/TRUFFLED JERUSALEM ARTICHOKES/DRIED MEAT

-

SEA BREAM FILLET/GLAZED MINI VEGETABLES/YUZU PEARLS

-

APRICOT LIQUEUR SORBET

-

10 H ROSSINI BEEF/MOREL MUSHROOMS/MASHED POTATOES

-

TRUFFLED BRIE/CARAMELISED APPLE

-

CARAMELISED PUFF PASTRY/RED BERRIES

-

SWEET TREATS

129.- / PERS.

Booking conditions:

Non-refundable deposit of CHF 50 per person required at the time of booking.