



L'ÉCLOSION DES SENS

VITELLOTONNATO ENTARTELETTÉ D'ORIGAN
CROUSTADE DE SAUMON À L'OSEILLE ET FLACON D'EAU DE TOMATES VINAIGRÉE

LA DAURADE DE LIGNE

EN FIN TARTARE AUX AGRUMES
VINAIGRETTE VIERGE À L'ABRICOT ET AMANDES
GOHÀ CRESS ET ŒUFS DE POISSON

L'ŒUF DE NOS FERMES

CUIT À 63°C
TEXTURES D'OIGNON EN ÉMULSION DE COLONNATA
ANGUILLE FUMÉE ET MÉLANGES D'HERBES AROMATIQUES

LE ST-PIERRE DE LIGNE

TORTELLINI DE RICOTTA ET PERSIL CITRONNÉ
ANCHOÏADE ET JUS DE MOULES BOUCHOT

LE BŒUF SWISS GRAND CRU

RÔTI AU SAUTOIR
POMMES DE TERRE BÉARNAISE
SAUCE ROMESCO, COURGETTES ET PIQUILLO
JUS D'OLIVIER

LA FRAÎCHEUR

GRANITÉ AUX HERBES
SPOOM À LA GRANDE GRUYÈRE ET SÉLECTION DE POUSSÉS

LA PÊCHE ET LA VERVEINE

DÉLICATE OPALINE PARFUMÉE AU LEMON PEPPER
CRÈMEUX AUX CITRONS ET MARMELADE FRUITÉE
CRUMBLE ET SORBET À LA VERVEINE

LES FRIANDISES

SUCETTE AU FROMAGE BLANC ET AMANDES CARAMÉLISÉES
PÂTE DE FRUIT À L'ABRICOT CRISTALISÉE AU ROMARIN
TARTELETTE À LA CERISE ET ESTRAGON

175CHF