



L'ÉCLOSION DES SENS

BONBON DE BUTTERNUT VIVIFIÉ AU PONZU ET HIJIKI
FLACON DE CHOUX VERTS ET TARTARE DE CERF AU SHISO

LE LIÈVRE

EN TERRINE VÉGÉTALE MARBRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD
PULPE DE PERSIL ET COPEAUX DE CHAMPIGNONS
VINAIGRETTE DE LIÈVRE

L'ŒUF 63°C

FRICASSÉE CRÉMEUSE DE TOPINAMBOURS AUX NOISETTES
CHIFFONNADE DE PATA NEGRA DES FRÈRES ALCALA
CROUSTILLANT DE CAVIAR EN ÉMULSION TRUFFÉE

LE PIGEON

EN CRÉMEUX DE CÉLERIS RÔTIS ET CRUMBLE DE NOIX
BETTERAVES JAUNES, SALSIFIS ET CÔTES DE BETTE ACIDULÉES
JUS DE PIGEON

LE CHEVREUIL

RÔTI SUR OS
POIRE CONFITE À LA MOUTARDE DE BÉNICHON ET MARRON CARAMÉLISÉ
LÉGUMES DE SAISON EN TEXTURES ET SPÄTZLIS
JUS DE GIBIER

LA FRAÎCHEUR

BAVAROISE DE POIRES WILLIAMS EN CROUSTILLANT DE CUCHAULE
SORBET AU VIN CUIT DU BRY

L'ENTREMET

EN BISCUIT DE CHÂTAIGNES ET MOUSSELINE VANILLÉE
CROQUANTS DE CHOCOLAT NOIR ET NOISETTES CARAMÉLISÉES
GLACE MARRON À LA CRÈME DE WHISKY

LES FRIANDISES

TARTELETTE AUX CASSIS
PÂTE DE FRUITS AU COING SET GEL VINAIGRÉ
TRUFFE CHOCOLATÉE AU CARAMEL ET SEL DE GUÉRANDE

175CHF