



L'ÉCLOSION DES SENS

BONBON DE TOPINAMBOURS À LA TRUFFE VIVIFIÉ AU PONZU
FLACON DE BOUILLON DE VOLAILLE À LA MARJOLAINE ET TARTARE DE VEAU À LA
NOISETTE

LA LANGOUSTINE EN DEUX FAÇONS

L'UNE LÉGÈREMENT FUMÉE PUIS SNACKÉE
L'AUTRE EN FIN TARTARE
ÉMULSION DE LIVÊCHE ET CITRON CAVIAR

L'ŒUF 63°C

EN DÉCLINAISON DE COURGE BUTTERNUT
CROUSTILLANT D'HERBES AROMATIQUE ET CRUMBLE DE NOIX
ÉMULSION AU LARD DE COLONATA

LA NOIX DE ST-JACQUES

MI-CUITE, MI-CRUE
TABOULÉ DE CHOUX FLEURS RAFRAÎCHISSANT
SABAYON AU VIN JAUNE DU JURA ET CAVIAR SUISSE

LE FILET DE BŒUF SWISS GRAND CRU

EN TEXTURES DE CÉLERIS AU VINAIGRE DE SOJA ET D'ARABICA
DÉLICATE TARTELETTE D'OIGNONS CONFITS ET SPOOM DE POMMES DE TERRE
FOIE GRAS FLAMBÉ ET JUS TRUFFÉ

LA FRAÎCHEUR

SORBET AU GINGEMBRE ET MIEL
LAIT DE PAIN D'ÉPICES ET PARFUM DE CAFÉ

LE CROUSTILLANT CHOCOLATÉ SAINT DOMINGUE

EN GANACHE MONTÉE IVOIRE
CONFIT DE MANDARINES PARFUMÉ AU POIVRE DE TIMUT
SORBET AU CACAO

LES FRIANDISES

TARTELETTE 70% ET FEUILLANTINE DULCEY
MADELEINE AU CITRON CONFIT ET SÉSAME TORRÉFIÉ
CHOU PRALIN PISTACHE ET FLEUR DE SEL

CHF 175