



KILIAN FIORETTO



LE SOMMET
RESTAURANT





L'ÉCLOSION DES SENS

DÉLICATTACOS DE PASTRAMIEN SALADINE D'HERBES AROMATIQUES
BOUILLON D'ALGUES KOMBU ET KATSUOBUSHI PARFUMÉ AU BEURRE NOISETTE
BONBON DE FOIE GRAS AU PONZU ET PERLES DE RIZ SOUFLÉS

LE BŒUF WAGYU

FIN CARPACCIO EN MARINADE TRUFFÉE ET HIJIKI
TARTARE D'HUITRES ET PETITE BOUCHÉE FLAMBÉE AU RAISIN DE MER

L'ŒUF DE LA FERME "LA BELLE LUCE" CUIT À 63°C

EN FRICASSÉE D'ASPARGES AU LARD D'ORSIÈRE
ÉMULSION DE VIN JAUNE ET GREMOLATA

LE CIVET DE HOMARD

RIZ TRICOLORS EN NAGE DE CRUSTACÉS
ÉMULSION BEURRÉE ET MIZUNA

LA COQUILLE D'AGNEAU À LA BRAISE

HOUMOUS ET CÔTES DE BETTES FARCIES
CROUSTILLANT D'HERBES DE NOS MONTAGNES ET YAOURT
JUS D'AGNEAU AU CUMIN DES PRÉS

LA FRAÎCHEUR

LE SPOON DE VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC RAFRÂICHI À LA FRAISE

LA RHUBARBE

EN SIROP D'HIBISCUS
SORBET ET MERINGUES PARFUMÉES AU ROMARIN

LES FRIANDISES

LE MACARON CHOCOLAT BLANC
LA PÂTE DE FRUIT AUX AGRUMES ET GINGEMBRE
LA TARTELETTE CITRON ET FÈVE DE TONKA

CHF 175.-