



LE SOMMET
RESTAURANT

L'ÉCLOSION DES SENS

LE CROMESQUIS DE MARCASSIN ET MAYONNAISE DE LIVÊCHE
LE CORNET DE CERFAU MISO ET PERLE DE RIZ SOUFFLÉ
LE SIPHON D'OIGNONS RÔTIS

LE TATAKI DE CHAMOIS

EN CONSOMMÉ DE GIBIER AUX NOTES JAPONAISES
CRACKERS DE RIZ ET CONDIMENTS AROMATIQUES

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

EN FRICASSÉE DE CÈPES DE CHARMEY À L'ARABICA
TEXTURES DE CÉLERI ET ZORRI CRESS

LE SUPRÊME DE PIGEON

EN DECLINAISON DE BETTERAVE À LA MÉLISSE
PICKLES DE MÛRES ET JUS DE PIGEON

LA SELLE DE CHEVREUIL

RÔTIE SUR OS
VARIATION DE CERFEUIL TUBÉREUX AUX NOIX
ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES ET JUS DE GIBIER

LA FRAÎCHEUR

LE SORBET AUX COINGS ET SPOOM VINAIGRÉ

LA RÛCHE

CRÉMEUX AU MIEL DE MONTAGNES ET GLACE PARFUMÉE À LA CIRE D'ABEILLES
COULIS D'ARGOUSIER ACIDULÉ ET POLLEN

LES FRIANDISES

LE CHOCOLAT À LA CRÈME DE MARRON
LE BONBON DE POIRE WILLIAMS
LA TARTELETTE AUX MYRTILLES

CHF 175



KILIAN FIORETTO