



KILIANFIORETTO



LE SOMMET
RESTAURANT



L'ÉCLOSION DES SENS

LE ROULEAU DE RADIS MARINÉ À L'HUILE DE NOISETTES ET TOSAZU
L'ÉMIETTÉ DE CRABE DES NEIGES EN FEUILLE DE SHISO
LE BEIGNET DE FOIE GRAS AU PONZU ET GHOA CRESS

LA GAMBERO ROSSO

EN TRANSPARENCE DE CARAPACE ET MAYONNAISE ANISÉE
CRACKERS DE TAPIOCA ET CHLOROPHYLLE D'ÉPINARDS

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

ÉCLATS DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTS FUMÉS AU SAPIN
SALSIFIS ET CRÈME DE SAUTERNE

LA BAUDROIE

PRUNEAUX RÉHYDRATÉS À LA BIÈRE ROUSSE
BEURRE BLANC DE CHOU FERMENTÉ ET KIMCHI

LA CANETTE

MOUSSE DE POMMES DE TERRE AU MISO ET CONFIT DE CANARD
CONDIMENT POIRES BRÛLÉES ET JUS DE VOLAILLE

LA FRAÎCHEUR

SORBET FROMAGE BLANC EN NAGE DE POMMES VERTES ET CÉLERIS
SPOOM VINAIGRÉ, FENOUILS ET HUILE D'ESTRAGON

MANGUE-COCO

ENTREMETS MANGUE EN OPALINES CROUSTILLANTES
SORBET COCO INTENSE ET GEL YUZU

LES FRIANDISES

LA GUIMAUVE FLAMBÉE ET GEL CLÉMENTINE
LE CROUSTILLANT CHOCOLAT FLEUR DE SEL ET NOISETTES
LA TARTIFLETTE AU VINAIGRE DE CIDRE

CHF 175.-