

# MENU ESTIVAL

## AMUSE-BOUCHE

\*\*\*\*

TARTARE DE BOEUF DE NOS MONTS AUX CONDIMENTS,  
CROSTINI AUX LÉGUMES MARINÉS ET SORBET GAZPACHO

OU

TATAKI DE THON GRENADE & CORIANDRE,  
CRÈME D'AVOCATS ET CROÛTONS AU WASABI

CHF 21.-

\*\*\*\*

QUEUE DE HOMARD CUITE SUR LA PLANCHA & COUTEAUX DE MER MARINIÈRE,  
SHAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE ET ÉPINARDS SAUTÉS,  
CRÈME DE POIVRONS ÉPICÉE

OU

DUO DE MIGNON ET RIS DE VEAU DORÉ AUX MORILLES CRÉMÉES,  
PANIER DE POMMES DE TERRE À LA PURÉE DE PETITS POIS,  
TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ

CHF 48.-

\*\*\*\*

CUBE GLACÉ À L'ABRICOT ET À LA VERVEINE,  
SUR MOELLEUX AMANDES & PISTACHES,  
SERVI AVEC CRÈME DE MASCARPONE

CHF 14.-

\*\*\*\*

MENU 3 PLATS CHF 78.-