

# Menu dégustation

## Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Tartare de veau aux condiments et tomates séchées  
Œuf de caille plat et tuile de parmesan  
Crostinis à huile d'olive extra vierge du Puglia

ou

6 huitres Fines de Claires N° 2, Marennes Oléron  
Accompagnés de pain de seigle, beurre salé, citron  
et vinaigre à l'échalote

CHF 21.-

\*\*\*\*\*

Dos de bar sauvage et crevettes sur riz à la chlorophylle  
Sauce au beurre d'écrevisse  
Carrousel de légumes saison

ou

Filet de bœuf façon Rossini  
Jus corsé parfumé à la truffe  
Tortillons de pommes de terre, champignon panicaut et  
légumes du marché

CHF 48.-

\*\*\*\*\*

Délice aux deux chocolats sur sablé noix de pécan  
Poire pochée aux épices automnales  
Coulis d'airelles

CHF 14.-

\*\*\*\*\*

Menu 3 plats CHF 78.-