



MENU JUBILÉ DU CHEF

Du 17 mai au 16 juin 2022.

Les grenouilles de Vallorbe en tempura,
pousses d'épinards, mousse de lait d'ail
Frog legs from Vallorbe, in tempura, spinach, garlic foam

-

La morille farcie, petits pois et lard fumé du Valais
Stuffed morel, green peas and smoked bacon from Valais

-

Le saumon des Grisons, caviar Gold Impérial, oseille et yuzu
Salmon from Grisons, Gold Imperial Caviar, sorrel and yuzu

-

La langoustine rôtie en Kadaïf, agrumes et basilic
Langoustine roasted in kadaïf, citrus fruits, basil

-

La sole de l'île d'Yeu, artichauts poivrade, truffe
Dover sole from Ile d'Yeu, purple artichokes and truffle

-

Le pigeon de Bresse cuit vapeur,
laqué au jus truffé, asperges vertes
Pigeon from Bresse steamed cook, truffle juice and green asparagus

-

La fraise Gariguette, olives noires confites,
sorbet citron basilic
Gariguette strawberries, candied black olives,
lemon and basil sorbet

-

Le soufflé, chartreuses jaune et verte
The soufflé, green and yellow Chartreuse

CHF 250.- par personne