



Menu dégustation Signature

Servi en 4 ou 6* services

CHF 180.- / 220.-*



Signature tasting Menu

Served in 4 or 6* services

CHF 180.- / 220.-*



Menu dégustation Signature

Servi en 4 ou 6* services
CHF 180.- / 220.-*

Le homard breton et la tomate Green Zebra,
basilic thaï et nectarine *

Le maquereau de Lorient, aubergine fumée
et caviar impérial Oscière de Sologne

Le saumon suisse, chanterelles d'été et pistaches

La canette Miéral des Dombes, pêche plate au gingembre,
carottes primeurs

La sélection de nos fromages *

Le chocolat Orfève 70% du Pérou, feuilleté au sarrasin
et crème glacée Sobacha

Ou

L'abricot rôti au romarin, riz soufflé et sorbet abricot



Signature tasting Menu

Served in 4 or 6* services

Lobster from Brittany, Green Zebra tomato,
thai basil and nectarine *

Mackerel from Lorient, smoked eggplant
and Imperial Oscière caviar from Sologne

Swiss salmon, chanterelles mushrooms and pistachios

Duckling breast from the Dombes, carrots, flat peach with
ginger

Our three favorites cheeses with seasonal match *

Orfève 70% chocolate from Peru, buckwheat puff pastry
and Sobacha ice cream

Or

Roasted apricot with rosemary, puffed rice and apricot sorbet