



AMUSE-BOUCHE

Appetizer



L'ÉCREVISSE DU LAC LÉMAN ASSAISONNÉE  
AU CURRY DOUX ET POMELOS,  
CRÉMEUX CHOU-FLEUR, CRESSON DE FONTAINE

*Crayfish from the leman lake seasoned  
with sweet curry and pomelo,  
creamy cauliflower, watercress from fontaine*



SAINT-PIERRE DE PETIT BATEAU CUISINÉ AU BEURRE,  
SALSIFIS EN CROÛTE DE SEL,  
JUS D'ARÊTES AU VINAIGRE DE JERÉZ MILLÉSIMÉ

*Wild john dory butter cooked, salt crusted salsify  
fish bones and vintage jeréz vinegar juice*



POITRINE DE POULARDE FERMIÈRE CONTISÉE  
À LA TRUFFE NOIRE, TOURTE DE CÉLERI RAVE ET CHÂTAIGNES,  
JUS DE RÔTI LIÉ AU FOIE GRAS

*Free-range fattened chicken breast studded  
with black truffle, celery and chestnut pie,  
roasted foie gras sauce*



CRÈME LÉGÈRE AUX BAIES DE TIMUT  
PRALINE ROSE AUX AGRUMES

*Light cream flavored with timut berry  
pink praline with citrus*

CHF 175.- hors boisson / excluding beverages