

3t

by Steph

Menu à CHF 185.-

Apéritif :

Sucette de thon façon Rossini au foie gras des Landes

-

Soupe Tom Kha Gai au suprême de volaille et légumes croquants, lait de coco et curry rouge, sublimé par ses herbes Thaïes

-

Bonbons de crispy de volaille de Bresse aux citrons confits de Menton

-

Sundae du fruit de l'avocat au miel d'acacia arrosé d'une huile de pistache sublimé par son tartare de daurade aux épices inversées

Menu :

Cœur de saumon label rouge d'Écosse cuit en basse température à 53°C façon parisienne laqué à la mangue, accompagné de son Mikado de pommes Granny Smith et de betteraves Chioggia et sa Melba de focaccia à l'encre de sèche

-

Tendre carré de veau Simmental au jambon Pata Negra, cuisson basse température, jus réduit à la truffe suisse, cubisme de pommes Charlotte confites aux citrons de Menton, petits légumes fanes de saison

-

Croustillant chocolat Louis XV et son chutney de fruits rouges

Compris dans le prix :

*vin, minérales et jus de fruit pour l'apéritif
vin pour l'entrée (1bt pour 4) et
vin pour le plat (1 bt pour 4),
minérales, cafés
Local privatisé*

Chut...