

3t

by Steph

Menu à CHF 145.-

Apéritif :

Crèmeux de potiron au miel de nos montagnes et son œuf fermier parfait cuit pendant une heure à 53°C

-

Gourmandise de rouget de roche juste passé à la plancha et ses condiments de légumes du soleil

-

Langoustine royale snackée à l'unilatérale au basilic et au vieux parmesan dans sa feuille de filo

-

Découpe de saumon d'Écosse façon Gravlax au poivre de Tasmanie

Menu :

Tartare de veau Simmental et son fameux Stilton, éclat de noisette du Piémont juste torréfié, jeunes pousses de Rucola et sa vinaigrette à l'ail noir de Cugy

-

Blanc de maigre sauvage des Côtes Atlantiques cuit unilatéralement à la plancha, sublimé par ses mini-artichauts violets façon barigoule, Mikado de jeunes pousses au vinaigre de concombre

-

Gourmandise Kalamensi dans son croquant de chocolat Villars sélectionné

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*

Chuut...