

# Dégustations

## MENU

3 Temps 85.-  
*Avec accord + 28.-*

Amuses-bouches

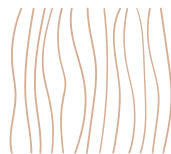
Velouté de panais au citron confit, œuf BIO parfait & sarrasin

Pressé de bœuf confit, siphon de pomme de terre fumée & garniture « grand-mère »

Fleur de tatin, balsamique de pomme Suisse & glace au foin

Mignardises

Chers clients, en cas d'allergies, d'intolérances ou de régimes particuliers nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur la composition de nos plats.



« En ce cœur d'hiver, je vous invite à un voyage réconfortant entre traditions et créativité. Des produits de saison, issus de nos terroirs, sublimés avec passion pour réchauffer l'âme autant que le palais. »  
— Chef Vincent Buquet

5 Temps 108.-  
*Avec accord +38.-*

6 Temps 115.-  
*Avec accord +45.-*

Amuses-bouches

Velouté de panais au citron confit, shizo pourpre et sarrasin

Quenelle de volaille, sauce poulette aux moules de corde & choux de Bruxelles

Raviole de chèvre frais & noix, crème d'oignons confits au miel

6 Temps

Pressé de bœuf confit, siphon de pomme de terre fumée & garniture « grand-mère »

Sorbet au piquillos, croquant de cacao & poudre d'huile d'olive niçoise

Fleur de tatin, balsamique de pomme Suisse & glace au foin

Mignardises

Assiette de fromage de chez Macheret

13.-