

Dégustations

MENU

3 Temps 90.-
Avec accord + 32.-

Amuse-bouches

Célerisotto à l'ail des ours & jeunes pousses

Magret de canard, asperge blanche à l'hibiscus, mousseline de betterave & jus au gamay

Meringue - crème double de la Gruyère, fraises & petits pois

Mignardises

«Le potager passe au vert tendre et au rouge éclatant. À travers ce menu de saison, je mets à l'honneur la délicatesse des petits pois fraîchement écosés et la gourmandise des premières fraises, travaillés avec la rigueur et la simplicité qui caractérisent notre table.»
— Chef Vincent Buquet

5 Temps 110.-
Avec accord + 44.-

6 Temps 118.-
Avec accord + 52.-

Amuse-bouches

Célerisotto à l'ail des ours & jeunes pousses

Filet d'omble de fontaine, pousses d'épinards en coulis et tempura, haricots grillés & sarrasin

Raviole aux asperges vertes & morilles, émulsion au Sbrinz 6 Temps

Magret de canard, asperge blanche à l'hibiscus, mousseline de betterave & jus au gamay

Citron rafraîchi à l'aneth & poudre de caramel salé

Meringue - crème double de la Gruyère, fraises & petits pois

Mignardises

Assiette de fromages de chez Macheret 13.-

