

Dégustations

MENU

3 Temps 90.-
Avec accord + 32.-

Amuse-bouches

Mousse de sérac, tagliatelles de melons, concombre au yuzu
& tuile de pignons de pin

Filet mignon de porc, aubergine laquée, farinata & yaourt
acidulé à la menthe

Figue rôtie, crème d'amande au miso & glace marjolaine au
vinaigre balsamique

Mignardises

« Cette carte célèbre la générosité de la fin de l'été à
travers des produits de saison soigneusement
sélectionnés. Une cuisine précise et sincère, où fraîcheur,
équilibre et gourmandise laissent pleinement s'exprimer
chaque ingrédient. »
— Chef Vincent Buquet

5 Temps 110.-
Avec accord + 44.-

Amuse-bouches

Mousse de sérac, tagliatelles de melons, concombre au yuzu
& tuile de pignons de pin

Féra du Léman, crème courgettes-wazabi, shizo en tempura
& nori

Raviole au citron confit et basilic, ajo blanco

6 Temps

Filet mignon de porc, aubergine laquée & yaourt acidulé à la
menthe

Sorbet rose, pêche & écume de pétillant

Figue rôtie, crème d'amande au miso & glace marjolaine au
vinaigre balsamique

Mignardises

Assiette de fromages de chez Macheret 13.-

