

Dégustations

MENU

3 Temps 90.-
Avec accord + 30.-

Amuses-bouches

Célerisotto à l'ail des ours & jeunes pousses

Magret de canard, patates douces & marjolaine, jus réduit aux agrumes

Ganache chaude au chocolat Li Chu & anglaise à l'oseille

Mignardises

« Quittant la chaleur des plats mijotés, nous laissons place à la vivacité des produits de saison. Cette carte célèbre le travail de nos maraîchers et éleveurs locaux à travers des assiettes gourmandes, où le geste technique s'efface pour sublimer le goût vrai. »
— Chef Vincent Buquet

5 Temps 110.-
Avec accord + 39.-

6 Temps 118.-
Avec accord + 48.-

Amuses-bouches

Célerisotto à l'ail des ours & jeunes pousses

Filet d'omble de fontaine, mousseline de chou-fleur rôti, beurre blanc aux câpres

Raviole de ricotta, thym-citron & pignons de pin, artichaut en crème et en chips, 6 Temps

Magret de canard, patates douces & marjolaine, jus réduit aux agrumes

Citron rafraîchit à l'aneth & poudre de caramel salé

Ganache chaude au chocolat Li Chu & anglaise à l'oseille

Mignardises

Assiette de fromages de chez Macheret 13.-

