

« Plaisirs Vert.tu.eux »

À DÉFAUT DE LUNE... JE VOUS OFFRE MON ÉTOILE
« CUISINÉS ET AFFINÉS AU FIL DU TEMPS, MES PLATS AFFECTIFS COMPOSENT CE MENU »
NOS MENUS SONT SERVIS UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.

FLOCONS DE SEL



MOUSSE D'AGRIA AU BEURRE SALÉ, JAUNE D'ŒUF DE CAILLE COULANT
RÂPÉ DE TRUFFES NOIRES, CROÛTONS BEURRE SALÉ, UN CORDON DE JUS CORSÉ



FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU POIVRE DE SICHUAN.
NOIX DE COCO, MARMELADE D'ANANAS VICTORIA ET CHIPS CRAQUANTES



LANGOUSTE DE ROCHE JUSTE SAISIE DANS UNE HUILE D'OLIVE AUX AGRUMES
TEXTURE AUTOUR DES TOPINAMBOURS, NECTAR DE CRUSTACÉS & BABEURRE



LE SHOT DES GLACIERS BY LECRANS



CŒUR DE FILET DE VEAU BASSE T° LÉGÈREMENT FUMÉ
POMME DE TERRE AMADINE CONFITE, PETITS OIGNONS CARAMÉLISÉS
POIRE FONDANTE DANS UN LÉGER SIROP ÉPICÉ, BEURRE BLANC ACIDULÉ AU LIME



LE FAMEUX BRIE DE MEAUX AFFINÉ AUX DIAMANTS NOIRS



FLOCONS DE SUCRE



CRÉATION HIVERNALE TOUT EN DOUCEUR. LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE



MIGNARDISES ET BARBE À PAPA

PRIX : CHF. 163.-
DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE POUR LES MENUS 13H15 & 21H15