

« Mont Blanc 4809 »

LE BEAU N'A DE SENS QUE S'IL A UNE ÂME
UNIQUEMENT S'IL CRÉE UNE ATMOSPHÈRE QUI TRANSCENDE PAR LE VOYAGE

NOS MENUS SONT SERVIS UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.

RÉVEILLEZ VOS PAPILLES GUSTATIVES



BONBON DE FOIE GRAS DE CANARD / FRAISES GARIGUETTE

LIMONCELLO BERGAMOTE & VERVEINE

MERINGUES AU POIVRE-CITRON ET FLEUR DE SEL



ŒUF BIO / CUISSON 63°C

MOUSSE D'AGRIA / BEURRE NOISETTE / MORILLES / ÉCLATS DE CAFÉ / POMMES PAILLE



LANGOUSTINE / ÉCUME DE PETITS POIS FRAIS MENTHOLÉS

CRÈME ACIDULÉE / FRAMBOISES



LE SHOOT DES GLACIERS À DÉCOUVRIR



SUPRÊME DE PIGEONNEAU / CAVIAR / ASPERGES EN TEXTURE / YAOURT À LA MÉLISSE

JUS CORSÉ



DANS L'ESPRIT D'UN ALPAGE / JEUNES POUSSÉS / CROÛTONS TRUFFÉS



SWEET SIGNATURE



CRÉATION PRINTANIÈRE, LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !



MIGNARDISES ET BARBE À PAPA

MENU FR. 163.-

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE POUR LES MENUS 13H15 & 21H15.