

Menu Immersif

CHF 220.-

Prix / Pers. Boissons Incluses

ENTRÉE

Madras d'araignée de mer au caviar, gelée d'agrumes et
pommes granny Smith, mousse de pamplemousse.

Oeuf parfait frit en chapelure d'herbes, jardin de légumes truffés.

Sashimi de langoustine à l'huile d'olive bio et piment d'Espelette,
espuma de courge au citron vert, gruë de cacao.

PLAT

Homard breton en raviole, miroir de bisque de crustacés, perles de
légumes.

Filet de bœuf, sauce au foie gras et truffes, courge fondante
et mousseline de choux de Savoie.

Turbot gratiné au champagne et caviar, jeunes poireaux
caramélisés, pommes bouchons au thym.

DESSERT

Le Mont Blanc

Crèmeux marron, confit cassis et meringue
légère

Le chocolat

Soufflé chocolat et glace à la truffe, coulis aux bois
rouge

Pomme caramélisée, sablé speculos recomposé
Crèmeux vanille de Madagascar



Pouilly-Fuissé Bourgogne blanc
Domaine de la Garenne.



Pagode de Cos Saint-Estèphe Bordeaux rouges,
Domaine Michel Reybier



Champagne Blanc de Blancs Brut,
Domaine Michel Reybier