



MENU DÉJEUNER

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Salade de lentilles de Sauverny et thon rouge au miso noir
tapenade d'olives Taggiasche
Sauvernys lentils salad and bluefin tuna with black miso
Taggiasche olive tapenade

ou/or

Asperges blanches au citron de Menton
oeuf de cane de Montreux en sabayon fumé
White asparagus with lemon from Menton
Montreux duck egg in smoked sabayon

Onglet de boeuf suisse à l'échalote
pommes dauphine
Swiss beef back steak and shallot
dauphine potatoes

ou/or

Pressé de perches à l'ail des ours
frites soufflées et rhubarbe
Pressed perch with wild garlic
puffed french fries and rhubarb

Ananas rôti au poivre de Sichuan
sorbet feuilles de kaffir
Roasted pineapple with Sichuan pepper
kaffir leaves sorbet

ou/or

Lait des montagnes réduit parfumé à la Chartreuse
mousseux chocolat
Reduced mountain milk flavoured with Chartreuse
chocolate mousse

Menu 2 services CHF 65.-
entrée + plat ou plat + dessert
starter + main course or main course + dessert

ou/or

Menu 3 services CHF 76.-