



## MENU SIGNATURE

---

Amuse-bouche  
Amuse-bouche

---

Fleur de courgette au curry  
caviar Impérial de Sologne, surprise de Montreux  
Zucchini flower with curry  
Imperial caviar from Sologne, surprise of Montreux

---

Œuf de poussine Suisse parfait aux morilles de feu  
macaroni et roquette  
Swiss poussine egg parfait with fire burn morels  
macaroni and rocket

---

Omble chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages  
agnolotti à la brousse  
Beaufortin artic char with watercress and shellfishes  
brousse cheese agnolotti

**ou/or**

Tomahawk de veau Suisse  
asperge verte et gruyère d'alpage, jus corsé au vin jaune  
Swiss veal tomahawk  
green asparagus and gruyère, yellow wine full-bodied jus

---

Instant sucré  
Sweet moment

---

Fraîcheur rhubarbe et fraises gariguettes  
sorbet rhubarbe hibiscus  
Freshness rhubarb and strawberry gariguettes  
rhubarb hibiscus sorbet

---

Menu 6 services CHF 135.-

**ou/or**

Menu avec accord mets-vins CHF 195.-

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives



## MENU SIGNATURE

---

Amuse-bouche  
Amuse-bouche

---

Fleur de courgette au curry  
caviar Impérial de Sologne, surprise de Montreux  
Zucchini flower with curry  
Imperial caviar from Sologne, surprise of Montreux

---

Œuf de poussine Suisse parfait aux morilles de feu  
macaroni et roquette  
Swiss poussine egg parfait with fire burn morels  
macaroni and rocket

---

Omble chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages  
agnolotti à la brousse  
Beaufortin artic char with watercress and shellfishes  
brousse cheese agnolotti

---

Cappuccino de pommes de terre de Jussy à la truffe noire  
Jussy's potato cappuccino and black truffle

---

Tomahawk de veau Suisse  
asperge verte et gruyère d'alpage, jus corsé au vin jaune  
Swiss veal tomahawk  
green asparagus and gruyère, yellow wine full-bodied jus

---

Sélection de fromages affinés  
Selection of ripened cheeses

---

Instant sucré  
Sweet moment

---

Fraîcheur rhubarbe et fraises gariguettes  
sorbet rhubarbe hibiscus  
Freshness rhubarb and strawberry gariguettes  
rhubarb hibiscus sorbet

---

Menu 8 services CHF 175.-

**ou/or**

Menu avec accord mets-vins CHF 255.-