

Menu

Dégustation

Endive carmine

Pomme verte, Bleuchâtel, magret de canard fumé et cerneaux de noix
2022 Neuchâtel, pinot noir, Perdrix Blanche, Dimitri Engel

Foie gras de canard

Marbré au cacao, kumquats confits et poivre de Java
2023 Neuchâtel, pinot gris, Câlins d'Automne, Saint-Sébastien

Noix de Saint-Jacques de plongée "rôtie"

Panais, vanille, citron vert et beurre blanc
2020 Valais, viognier, Excellence, Comby

Suprême de pintade "contisée à la truffe"

Céleri rôti et jus truffé
2023 La Côte, syrah, Henri Cruchon

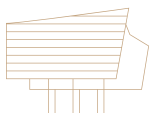
Le yuzu

Shiso vert, biscuit pistache thé matcha, espuma citronnelle

CHF 150.-

Accord mets et vins 4dl à CHF 60.-

Ce menu est disponible jusqu'à 21h et sont conçus pour l'ensemble de la table.



NOS MAÎTRES D'HÔTEL SERONT RAVIS DE PRENDRE EN CONSIDÉRATION VOS ALLERGIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

VOLAILLE: Suisse, France / FOIE GRAS DE CANARD : France NOIX DE ST-JACQUES: France

TARIFS 2026 | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus

PROVENANCE DES PAINS : SUISSE, U.E.

