

Le Menu N° 11 (dès le 8 février 2024)

Servi uniquement pour l'entier de la table

AMUSE-BOUCHE

Raviole de joue de veau gremolata, dés de chioggia

* * *

DODINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Gelée de truffe noire, pain d'épices, condiment pomme matcha

* * *

OMBLE CHEVALIER DE BREMGARTEN MI-CUIT

Meurette de vin rouge, barrette de concassé et carottes fanes

* * *

BALLOTINE DE SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE FARCIE DE DENT DE LION

Nid de morilles, fèves, paille de pommes de terre

* * *

FINGER CHOCO-MARRON

Coulis citron yuzu, glace aux gousses de vanille de Tahiti

Menu : Sfr. 95.-

La sélection de vins de Nathalie pour accompagner les plats (5 verres) : Sfr. 60.-

LE MENU DES CH'TIOS (pour les enfants jusqu'à 12 ans)

35.-

Duo de bébés Malakoffs

* * *

Dim Sum

* * *

Ballotine de pintade fermière, frites à l'ancienne

* * *

Coupe Léo : Glace aux gousses de vanille de Tahiti, crème battue, ganache chocolat, meringues

Merci de nous indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire à la réservation

Sous réserve de modification en fonction des arrivages