

ENTDECKUNG MENU

VON 315 CHF

8 GERICHTE

KOMPONENTEN DER BESTEN
PRODUKTEN VOM MOMENT

GASTRONOMISCHE MENÜ

CHF 390

Elegante Medaillons vom **blauen Hummer**
in Pur Malt de Féchy mariniert
Eiskalter Schaum an Krim-Schwarzen



Zarte Spindel mit **Tomaten vom nördlichen Waadtland**
abgeschmeckt an geräucherter Fera aus dem Genfersee
mit scharfer Avocado

Gemüse-Ravioli mit **Bohnen**
an Osietra Kaviar grüner Saft mit Bohnenkraut-Parfum

Feiner Crêpe aus **Sommer-Pilzen**
mit Speck-Splittern aus dem Jura
Schmackhaftes Brät an Pinot Gris

Filet von **Rotbarbe** knusprig an Oliven
Kandierte Auberginen an grobkörnigem Senf

Turban von **Bouchot Muscheln** und Zucchini
Marinière an Chasselas und Basilikum

Stück vom **Rind aus dem Kanton**
knapp gegrillt an Thymian-Blüten
junge Artischocken à la «Barigoule»



Frischem und gereiftem **Käse**



Erfrischendes Sorbet von **weissen Pfirsichen**
Im Aroma von Zitrusfrüchten und Eisenkraut

Eis-Parfait aus **Aprikosen aus dem Wallis**
und gerösteten Haselnüssen
scharlachrotes Biskuit an «Abricotine»

Naschereien