

Le Menu de notre offre « Symphonie Gourmande »

GOURMANDISE DE SAUMON DE NORVÈGE DOUCEMENT FUMÉ

Cresson, chou-fleur et raifort

BAR ET LANGOUSTINE EN DEUX TEXTURES

Gelée gourmande épicée, coraline, caviar argenté

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Poire, aneth, cédrat et châtaigne

SAINT-JACQUES DE PLONGEUR

Salsifis et oursins des îles Féroé

RIS DE VEAU CROUSTILLANT LAQUÉ À LA RÉGLISSE

Agnolotti crémeux de topinambours, émulsion céleri-vanille

ESTOUFFADE DE PIGEON ROYAL

*Mousseline de la cuisse, oignons doux et truffe *Melanosporum**

L'ORANGE SANGUINE

Cœur fondant sudachi, crumble aux zestes, vin chaud glacé

MIGNARDISES

Les Vins

Nathalie Ravet a sélectionné 6 crus helvétiques servis au verre (8 cl), pour accompagner ce menu.