

Le Menu 5 sens

Proposé uniquement le soir jusqu'à 20h00
Servi pour l'ensemble des convives

Le Homard

Queue décortiquée marinée à la salsa de fruits et Coriandre

Guacamole d'Avocat au lait de Coco

Gelée de Crustacés

Le Turbot

Filet vapeur en baluchon de côtes de Bettes, velouté Champagne

Riz Arborio en Risotto à l'encre de Seiche

L'Agneau

Carré désossé en galette de Blé noir, sauce Ail et Porto

Tomates confites au Romarin et premiers légumes de Printemps

Le Fromage

La sélection du maître fromager Dufaux à Morges

Le Chocolat

Palet pur Caraïbes au Streusel Chocolat, coulis café

Crème glacée à la Vanille aux éclats de Nougatine

CHF 128.- par personne

Accord mets/vins selon l'inspiration de notre Sommelier

CHF 188.- Par personne

Origines des poissons & viandes : France

Consultez les allergènes via le QR code

Service et TVA 7.7% inclus