

## *Le Menu Table du Chef*

Servi à la Table du Chef face à la cuisine ouverte, pour un maximum de 7 personnes.  
Proposé uniquement le soir jusqu'à 20h, du mardi au samedi.  
Sur réservation 24h à l'avance.

### Le Foie gras

Terrine mi-cuite au Chocolat, chutney aux Cerises Noires  
Pain Nordique aux Graines

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### La Pomme

Granité au Cidre arrosé de Calvados

\*\*\*

### L'Agneau

Carré désossé en galette de blé noir, sauce ail et Porto  
Premiers légumes de Printemps

\*\*\*

### Le Fromage

La sélection du maître fromager Dufaux à Morges

\*\*\*

### Le Citron

Crèmeux au Thym, sablé Breton à la Fleur de sel de Guérande

\*\*\*

### Le Chocolat

Palet pur Caraïbes au Streusel Chocolat

**CHF 172.- par personne**

**Accord mets/vins selon l'inspiration de notre Sommelier**

**CHF 252.- par personne**

*Origines des poissons & viandes : France*  
*Consultez les allergènes via le QR code*  
*Service et TVA 7.7% inclus*