LE MENU K

Effluves Automnaux

Champignons en textures, écorce de mandarine de Canton, charcuterie du lac

Promenade d'un Alsacien au bord du Léman

Foie gras, filets de perches de Polo, choux

De la Normandie à Canton

Dim sum de Saint-Jacques, navets et clémentine, velvet de bardes

Quand la mer rencontre la prairie

Lieu jaune à la braise, héliantis confit au foin, sabayon au regain

La chasse, le rouge et la terre

Chevreuil rôti, betterave d'hier et shiso, épaule confite en parmentier alsaciens, sauce poivrade à l'épine-vinette

ou

Volaille de Jussy façon Kung Pao

Dans l'esprit d'une galantine, suprême rôti farci de sa cuisse, douceur de potimarron

Sélection de nos alpages de cœur

Fromages de la Maison Duttweiller et de nos laiteries voisines (supplément de 24FCH)

Douceur opaline

Litchi et jasmin, légère gelée de thé vert

Comme un goûter chez Belle-Maman

Comme une strate, crémeux de café, la datte jusqu'au noyau
& gingembre confit

ou

L'instant chocolat

Chocolat Guanaja au sarrasin, fraîcheur de bergamote, écume au grué de cacao

5 SÉQUENCES

CHF 165

Champignons, foie gras, St jacques,
Volaille, dessert

6 SÉQUENCES

CHF 185

Champignons, foie gras, lieu jaune,
chevreuil ou volaille, litchi, dessert

8 SÉQUENCES

CHF 220

Champignons, foie gras,
Saint-Jacques, lieu jaune, chevreuil ou volaille,
fromages, litchi, dessert

Nous vous prions de bien vouloir signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe.
Tous nos prix sont en francs suisses, service et taxes inclus.