

## « DEGUSTATION »

**Velouté d'asperges à l'oseille / Nuage et crumble au Comté / Foccacia toastée**  
*Asparagus soup with sorrel / Comté crumble / Toasted focaccia*



**Cheesecake au poulpe et asperges vertes / Concombre / Sablé au parmesan  
Aneth / Condiment léger au Wasabi**  
*Octopus and green asparagus cheesecake / Cucumber / Parmesan shortbread biscuit  
Dill / Light condiment with wasabi*



**Lieu noir en peau croquante / Palet de pommes de terre safrané / Espuma  
Hollandaise / Asperges / Betterave / Coulis à l'ail des ours**  
*Saith on crunchy skin / Saffron potato galette / Hollandaise espuma / Asparagus  
Beetroots / Wild garlic coulis*

**OU**

**Croustillant d'agneau aux épices orientales / Asperges / Dattes / Carottes  
Mousse forestière / Jus d'agneau**  
*Crusty lamb with oriental spices / Asparagus / Dates / Carrots / Forest foam  
Lamb juice*



**Sélection de fromages / Chutney / Toast brioché aux fruits**  
*Selection of cheeses / Chutney / Fruit brioche toast*

**OU**

**Crème brûlée au Toblerone**  
*Toblerone crème brûlée*



**Menu sans vin**  
*Menu without wine*  
**CHF. 85.-**

**Menu avec vins**  
*Menu including wines*  
**CHF. 115.-**

Accompagnement avec vins  
pour tous les plats,  
sans dessert (3 verres / 1 dl)

