

# Menu dégustation

## Amuse-bouche :

- **Le tartare de thon** mariné aux agrumes et vinaigre sakura, petites pousses

## Entrée :

- **Pressé de foie gras et queue de bœuf** de Montalchez, pain d'épices maison et quelques herbettes

## Plat :

- **Le bœuf Wagyu**, juste saisi à la fleur de sel et poivre sauvage du Cambodge, jus réduit au vinaigre de soja

## Fromage :

- **Le plateau de Fromages** affinés du pays et d'ailleurs

## Dessert :

- **Le tiramisu** au pain d'épices et poire, mascarpone au foin bio, sorbet au poire et safran



\*Menu complet hors boissons 94 chf par personne

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »