

Au gré du temps

LES PRÉMICES

Les asperges blanches de Suisse juste grillées, soyeuse Hollandaise aux épices douces	55.—
Les gnocchis fondants à souhait, la morille en plein cœur, nuage herbacé	62.—
L'iconique tourteau, mémoire d'une ruelle Hongkongaise	88.—
Le homard bleu breton, l'amour fou à El Nido...	98.—

L'EAU, LA PIÈCE MAÎTRESSE

La simplicité d'un bar de ligne poché, variation de perles, sous une vague iodée à la verveine	92.—
Le rouget de roche à la flamme, délicatesse confite pour un jus concentré tel une bouillabaisse	92.—
La balade à deux, koulibiac de saumon des Grisons, l'émulsionnée de caviar osciètre	218.—

LA TERRE, LA PIÈCE MAÎTRESSE

Le cochon du passionné Monsieur Chappuis, hommage affectueux à la sauce charcutière	88.—
L'agneau de lait du Sapalet, cuisiné au barbecue, comme un délice de Marrakech	92.—
Le plaisir printanier à partager, volaille de Bresse sensuellement rôtie, velours au vin jaune	218.—

L'ALPAGE SUISSE

La « Rose d'Ogoz » double crème du terroir Fribourgeois, en textures, oseille givrée	28.—
La collection de fromages, passionnément affinés par la maison Duttweiler	30.—

L'INSTANT SUCRÉ

La rhubarbe, tendre souvenir d'une tarte meringuée Alsacienne	32.—
Le soufflé intensément noisette, dans l'esprit d'un Paris-Brest	38.—

Les asperges blanches de Suisse juste grillées, soyeuse Hollandaise aux épices douces
Le homard bleu breton, l'amour fou à El Nido...
La simplicité d'un bar de ligne poché, variation de perles, sous une vague iodée à la verveine
L'agneau de lait du Sapalet, cuisiné au barbecue, comme un délice de Marrakech
La « Rose d'Ogoz » double crème du terroir Fribourgeois, en textures, oseille givrée
La rhubarbe, tendre souvenir d'une tarte meringuée Alsacienne

QUATRE INSTANTS

218.—

Les asperges, le bar, l'agneau et la rhubarbe

CINQ INSTANTS

245.—

Les asperges, le homard, le bar, l'agneau et la rhubarbe

SIX INSTANTS

258.—

L'ACCORD CONCOCTÉ PAR NOTRE ÉQUIPE DE SOMMELIERS

Dégustations 4dl	105.—
Dégustations 5dl	120.—
Dégustations 6dl	133.—


Avec tout notre Amour
Sarah & Franck Pelux

*Ce qui nous tient à cœur, vous faire vivre une expérience épicurienne, sincère, grâce à une fabuleuse équipe à votre service, le midi jusqu'à 16 heures et le soir jusqu'à minuit.
Merci pour votre présence et bon voyage !*

Prix en CHF. Le service et la TVA sont inclus.