

## Degustations-menü

Vinzeler **Bohnen** und **Fichtensprossen** aus Le Noirmont,  
vinaigrette mit geräuchertem Felchenrogen

\*\*\*\*\*

AOP-**Miesmuscheln** vom Mont-Saint-Michel mit Chasselas geöffnet,  
barigoule von violetten **Artischocken**

**Überraschungsei** von Les Barrières nach Art **Dubarry**,  
holunderblüten-Velouté aus den Freiberger

Cappelletti mit **Pfifferlingen** und knusprigen Kalbsbries,  
emulsion mit **Mädesüss** aromatisiert

**Saibling** aus Soubey, pochiert mit Feldthymian,  
säuerlicher Fischfond mit bunten **Tomaten** aus dem Seeland

Gebratene Brust von der Bresse-**Taube** mit Kümmel,  
karkassenjus mit jungen **Karotten**

\*\*\*\*\*

Auswahl an frischen und gereiftem **Käse** aus dem **Juramassiv**

\*\*\*\*\*

**Erdbeeren** von der Montagne de Saules und Magerquark aus Les Reussilles,  
**Basilikumsorbet**

Gefrorenes Vacherin mit Walliser **Aprikosen**,  
**Verbenensorbet**

**Komplettes Menü** /// 305.-  
Menü ohne **Bohnen** und **Cappelletti** /// 260.-

*Für einen reibungslosen Ablauf ist das Menü ab 6 Personen obligatorisch.  
Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über eventuelle Lebensmittelallergien.*