



MENU 6 MAINS

Amuse Bouche du moment réalisé par le Chat-Botté

ENTRÉE PAR DOMINIQUE GAUTHIER

Langoustine de Guilvinec, cèpes rôtis, curry jaune et soja
*Langoustine from Guilvinec, roasted ceps mushrooms,
yellow curry and soy*

POISSON PAR EDGARD BOVIER

**Rouget de roche à la niçoise, coco frais à l'huile fruitée,
jambon ibérique de Bellota « 5 jotas »**
*Red mullet in a "Niçoise style", fresh beans with fruited oil,
Bellota Iberian ham "5 jotas"*

VIANDE PAR PIERROT AYER

**Selle de chevreuil sauvage en croûte de Cuchaule,
sauce moutarde de Benichon, poires à Botzi caramélisées**
*Saddle of wild venison with Cuchaule crust,
Benichon mustard sauce, caramelized Botzi pears*

DESSERT PAR DOMINIQUE GAUTHIER

Pommes, confiture de lait et caramel
Apples, milk jam and caramel

CHF 390.- par personne