



# MENU AVEC LE VIGNERON

Nicolas Bonnet

**Coquille Saint Jacques de plongée,  
citron caviar de Niels Rodin et radis daïkon**

*Diving scallop, lemon caviar from Niels Rodin and daikon radish*

-

**Langoustine et son soufflé, caviar impérial osciètre  
de Sologne, crème de carapaces**

*Langoustine and soufflé, osciètre imperial caviar  
from Sologne, shells cream*

-

**Merlu de ligne de Lorient, salsifis et truffe blanche d'Alba**

*Line caught hake from Lorient, salsify and white truffle from Alba*

-

**Lièvre à la royale en deux services**

*Hare « à la royale » in two services*

-

**Marron glacé et meringue à la fleur de sel**

*Candied chestnut and meringue with fleur de sel*

*CHF 390.- par personne*