



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