

## MENU DEGUSTATION

De la cuisine des champs, de la forêt et des prés



Tartare végétal de légumes d'Handeck

Cerfeuil sphère / Persil racine Ceviche / Crème de fenouil Ras el-Hanout  
Échalotes au poivre et à la coriandre / Quinoa rouge / Caviar de moutarde au curry pourpre  
Toasts au blé complet



Soupe de panais aux châtaignes caramélisée  
Chutney de poire graines de potiron / échalote confite



Infusion de coco rafraîchissante au gingembre  
Vodka Grey Goose VX / Sorbet à la mangue



Filet de chevreuil en manteau d'herbes des prés d'Handeck  
Duxelle des champignons forestiers / Courge butternut aromatisée d' Amaretto et Maspain  
Gel de Châtaignes et canneberges / Gût de coco et betterave / Pommes Dauphine  
écume d'Alprahm-Jus parfumé avec aîné



Mousse au chocolat blanc parfumée à la cannelle  
Sorbet poire / Gelée Amaretto / Pistaches  
Crème des cerises & cerises grenadine / Bisquit au chocolat à la mode du chef



Variation de fromages du chef  
Fromages sélectionnés de Suisse / Garniture

4-Gang Genussmenü	à CHF 91.00
5-Gang Genussmenü	à CHF 107.00
6-Gang Genussmenü	à CHF 114.00



Gault Millau

Chef de Cuisine Roman Crkon