



Menu de la Brasserie

Salade de caille et crème brûlée de foie gras

Lukewarm quail salad with duck foie gras crème brûlée

Œuf bio sauté sur épinard et écume de truffes

Baked bio egg on spinach and truffle foam

Médallions de lotte glacée sur purée au potiron, vinaigrette de grenade et haricots Zolfini

Glazed medallions of angler-fish on pumpkin puree with vinaigrette of pomegranate and zolfini beans

Trilogie de poires

Trio of pears

Menu à une entrée

Menu complet

CHF

105

115

Suggestions de notre sommelier

Vin blanc

Pinot Gris, 2010
Klushof, Bâle

62

Macon «Clos de la Crochette», 2009
Domaine des Héritiers du Compte Lafon, Bourgogne

95

Vin rouge

Merlot «Pio della Rocca», 2006
Adriano Kaufmann

125

Santenay «Clos du Château », 2009
Château de la Cree, Bourgogne

95