

Mises en bouche / Appetizers

Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Tataki de bœuf aux saveurs d'Asie, sauce teriyaki au miel, citron et gingembre

Beef tataki with Asian flavors, honey, lemon and ginger teriyaki sauce

Gravelax de poisson du marché mariné au kiwi, basilic et piment vert

Market fish gravlax marinated with kiwi, basil and green chili

Velouté de champignons au porto, œuf bio parfait, mouillette croustillante à l'ail et fines herbes

Cream of mushroom soup with port wine, organic slow-cooked egg, crispy garlic and herb toast

Plats/ Main Courses (1 plat au choix)

Pavé de saumon en croûte d'herbes, purée de panais et cébette, pousses aromatiques

Salmon fillet with an herb crust, purée of parsnip and scallion, microgreens

Suprême de volaille au satay, mille-feuille de pommes de terre et jeunes pousses

Free-range chicken supreme with satay sauce, potato mille-feuille and young shoots

Butternut rôtie au miel et cumin, dés de feta, noix croquantes et oignons frits

Roasted butternut squash with honey and cumin, feta cheese, crunchy walnuts and fried onions

Assortiment de fromages affinés

Selection of vintage cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts (1 dessert au choix)