

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°15

MENÜ

SCHWERTMUSCHELN UND HERZMUSCHELN AUS DER NORMANDIE
Endivien, Kaviar «Auslese», Mandarine

WEISSE TRÜFFEL AUS DEM PIEMONT
Rote Beete Crapaudine von Yaëlle und Bastien, L'Etivaz AOP, loser Blätterteig

SEEZUNGE AUS DEM HANDWERKLICHEN FISCHFANG DER VENDÉEKÜSTE
Birne und «Poiré», Sauerampfer, Seekastanie

BLAUER HUMMER AUS DER BRETAGNE
Gegrillt, Varianten vom Kohlgemüse, Estragon-Minze

MEDAILLON VOM REH AUS DER REGION
Mostäpfel, grüner Curry, Thai-Basilikum, Herbstsprossen

QUITTE AUS DEN OBSTGÄRTEN DES PAYS-D'ENHAUT
Oxidierter Granita, Noten von Anis, Ingwer

BROT, BUTTER UND MARMELADE

7-GÄNGE-MENÜ

310.-

Wenn Sie zwei Überraschungsgerichte hinzufügen möchten

9-GÄNGE-MENÜ

350.-

CHEF MENÜ IN 5 GÄNGEN

260.-

Auswahl an frischem und raffiniertem Käse aus dem Pays-d'Enhaut
28.-

WEINBEGLEITUNG

Grande tradition

Weine mit renommierten Appellationen aus reichhaltigen und bedeutenden Anbaugebieten. Diese Auswahl präsentiert großartige Güter aus der Welt des Weins.

Es finden sich darin klassische und subtile Akkorde wieder.

5-GÄNGE-BEGLEITUNG

140.-

7-GÄNGE-BEGLEITUNG

170.-

Modern und untypisch

Entdecken Sie, durch das Zusammenspiel von harmonisierenden und kontrastierenden Akkorden, einige verborgene Schätze aus dem Universum der Weinherstellung, Destillation und Gärung.

Diese Auswahl aus fast unbekanntem Regionen und Anbaugebieten wird Ihren Gaumen angenehm überraschen.

5-GÄNGE-BEGLEITUNG

140.-

7-GÄNGE-BEGLEITUNG

170.-

Zögern Sie nicht, uns über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren.

Fleisch und Fischherkunft: Schweiz und Frankreich.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.