





Welcome amuse-bouche
Amuse-bouche de bienvenue

* * *

Crispy tuna tartare with sambal mayonnaise and sautéed snow peas
Thon cru croustillant avec mayonnaise au sambal et pois mange-tout sautés

* * *

Ricotta gnocchetti with duck liver sauce, cardoncelli mushrooms and parsley
Gnocchetti à la ricotta avec sauce au foie de canard, pleurotes du Sud et persil

* * *

Seared scallops with fennel and their fragrant broth of dill and lemon
Noix de Saint-Jacques dorées avec fenouil et bouillon parfumé à l'aneth et au citron

Or

Boned saddle of venison with quince and red cabbage
Selle de chevreuil désossée avec coing et chou rouge

* * *

Hazelnut and mandarin delight
Duo noisette et mandarine

* * *

Traditional St. Stephen's log cake
Bûche traditionnelle de la Saint-Étienne

Chf 170.- p.p.
Beverages not included
Boissons non incluses

Only by reservation, subject to availability
Uniquement sur réservation, sous réserve de disponibilité

