





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

