

LA TRUFFE EN SCÈNE SOIRÉE ACCORD METS ET VINS

Le vendredi 13 novembre, dégustez un menu raffiné autour de la truffe, accompagné de vins soigneusement sélectionnés pour sublimer chaque plat.

AU MENU

Œuf parfait à 63 °C

Mousseline de pomme de terre Ratte, émulsion de parmesan et généreuses lamelles de truffe noire.

Risotto Carnaroli crémeux

Vieux parmesan, beurre de baratte et truffe noire.

Dézailey Grand Cru Clos des Moines — DI : 9.80 CHF

Carpaccio de Saint-Jacques

Noisette, citron caviar, huile de truffe fraîche et melanosporum.

Petite Arvine, Cave des Bernunes, N. Zufferey — DI : 10.50 CHF

Filet de bœuf Rossini revisité

Mousseline de pommes de terre, foie gras poêlé, jus au Porto et truffe.

Syrah, M. Magliocco — DI : 12.80 CHF



En option

Tomme vaudoise truffée et mélange de jeunes pousses.

Crémeux chocolat noir 70 %

Glace au lait, praliné noisette et très légère touche de truffe.

Romaines Brut Rosé, Les Frères Dutruy — DI : 10.00 CHF



Menu Truffe: 110 CHF
par personne l hors boissons



Réservation en ligne ou au
022 960 81 71

ENVIE DE PROLONGER LA SOIRÉE ?

Séjour avec menu truffe, nuit en chambre standard
et petit-déjeuner dès CHF 149.- / personne
Option SPA + CHF 29.- / personne