

du 1^{er} au 16 juin 2024

Menu Veggie Week

112.-

Mise en bouche du moment

Entrées

Sucrine au barbecue, vinaigrette orientale, huile de poireaux, mousseline abricots du valais parfumée aux clous de girofle

Asperges blanches fermentées, asperges vertes, feuilles de moutarde Japonaise, émulsion d'ortie

Plat

Navets violets miso blanc suisse, voile radis bière, imprimé aux herbes fraîches, pate de citron non-traité

Artichauts poivrade, jaune d'œuf saumuré, émulsion à l'huile de verveine

Pré-dessert

Abricot Basilic

Dessert

Fraises en gelée, ganache au thé blanc et sureau, sorbet Champagne