

# Menu dégustation

Mise en bouche

oOo

Asperges vertes à la plancha, œuf de poule croustillant  
mousseline d'asperges à l'écorce d'orange, poivre Timut et boutons de cannellier

*Green asparagus à la plancha, crispy egg  
Asparagus mousseline with orange peel, Timut pepper and cinnamon*

oOo

Jolie tentacule de poulpe grillée, herbes et poivre Sansho  
bouillon umami aux croque légumes

*Grilled octopus, herbs and Sansho pepper  
umami broth with crunchy vegetables*

oOo

Dos de bar d'Atlantique "fenouillé"  
espuma goûteuse de bouillabaisse aux coquillages et crustacés

*Atlantic sea-bass pierced with a fennel wood  
bouillabaisse espuma with shellfish and sea food*

oOo

Épaule d'agneau de lait BIO du Valais confite à basse température  
jus aux épices des mille et une nuits, millefeuille d'aubergine  
poischichade et chutney de dattes

*Organic confit lamb shoulder from Valais  
sauce with spices of Thousand and One Nights  
eggplant millefeuille, chickpea mousse and datte chutney*

oOo

Le chariot très gourmand de « Tomo »  
*The delicious sweet trolley of TOMO*

oOo

Mignardises

*Le menu 180.-  
une entrée en moins : 160.-  
one course less : 160.-*

