

DEGUSTAZIONE

Tourteau, asperge blanche, lait de bufflonne, sakura, sencha, tagette, caviar

Risotto, morille, Marsala, sauge, café, Alpkäse Genus

Tagliolini à la truffe noire

Côte de veau « vitello tonnato », asperge verte, estragon

Pomme, vanille, méliot, mascarpone

150€

Accord vins 65€

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez contacter le personnel de salle.