



1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents



LE MENU 'GOÛT DE FRANCE'

21 mars 2017

LE FOIE GRAS

de canard (F) marbré en terrine
au curry de Madras
Compoté d'ananas au citron vert
Marmorierte Entenleberterriner (F)
mit Madras Curry
Ananaskompott mit Limonen
Gewurztraminer Grand Cru Sporen, Alsace



LE MAIGRE

en filet poché
Vinaigrette aux agrumes
Bouillon de homard épicé
Pochiertes Adlerfischfilet
Zitrusvinaigrette
Würzige Hummer-Bouillon
Sancerre La Fine Bouche, Loire



LE CONCOMBRE

à la menthe en sorbet
arrosé au gin
Gurken-Minzsorbent mit Gin



LE QUASI DE VEAU

et le ris de veau (CH) glacés dans son jus
Écume pur Arabica
Tortellini à la Mascarpone et fines herbes
Pointes d'asperges vertes
Kalbshuft und Kalbsmilken (CH) im Jus glasiert
Arabica-Kaffeeschaum
Tortellini mit Mascarpone und Kräutern
Grüne Spargelspitzen
Château Greysac, Bordeaux



LES FROMAGES

français sélectionnés par l'éleveur de fromage
'Maître Antony'
Französische Käseauswahl vom Käser
Maître Antony
Santenay 1er Cru La Comme, Bourgogne



LES FRUITS ROUGES

en minestrone au Grand Marnier
Nougat glacé
Espuma framboises
Rote Beeren mit Grand Marnier
'Nougat glacé'
Himbeerschaum
Banyuls Domaine du Mas Blanc, Languedoc



Menu CHF 145

Set de vins 4 verres CHF 45
Set de vins 5 verres CHF 55