



## CHEF'S TABLE MENÜ

### TOPINAMBUR MOUSSE

Trüffel, Wachtelei

OOOO

### FOIE GRAS

Pflaume, Brioche, Cointreau

OOOO

### LAKSA CAPPUCCINO

Jakobsmuscheln, Oliven

OOOO

### HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Lamm, Polenta, Pecorino

OOOO

### HEILBUTT WILDFANG

Blumenkohl, Vanille,  
schwarze Linsen, Ras el Hanout

OOOO

### ZITRONEN TARTELETTE

Schweizer Merengue

OOOO

### PERLHUHNBRUST AUS MARSANNE

Wirsing, Kürbis-Amaretto-Mousse,  
Kokosnussjoghurt, Sternanis-Sauce

OOOO

### DOM 4545

Wermuth, Kirschen, Merengue

OOOO

### OLIVENÖL-KÜCHLEIN

Schokolade, Alpen Blüten

### WEINBEGLEITUNG

#### BLANC DE NOIR

Gilbert Devayes - Leytron

OOOO

#### PETITE ARVINE

Gilbert Devayes - Leytron - 2020

OOOO

#### DÔLE BLANCHE "RIQUET"

Gilbert Devayes - Leytron - 2019

OOOO

#### HUMAGNE ROUGE

Gilbert Devayes - Leytron - 2019

OOOO

#### EAU-DE-VIE D'ABRICOT

Bernard et Isabelle Dupont - Saxon

OOOO

#### MALBEC

Gilbert Dévayes - Leytron - 2019

OOOO

#### RÊVE D'AMOUR

Gilbert Devayes - Leytron - 2016