



POTAGER

Autumn vegetables Chervil root - pickles - raw - roasted	Loibner Klostersatz, Grüner Veltliner Federspiel, F.X. Pichler, Wachau, 2017
—	—
Butternut pumpkin Egg yolk - leek	Graves blanc, Amigne de Vétroz, Didier Joris, Valais, 2015
—	—
Quiche Potato granola - leek - spinach	Les Vaudevey, Chablis Premier Cru, Julien Brocard, Bourgogne, 2018
—	—
Reset Yuzu from Japan - bergamote	
—	—
Brussels sprout Pop Art	1844 Pinot Noir, Roland & Karin Lenz, Thurgau, 2018
—	—
Vegetable Minestrone Black truffle	Reserva Selección Especial, Palacios Remondo, Rioja, 2013
—	—
Selection of cheese Grilled bread	Sommelier's Choice
—	—
Blood orange Basil - olive oil Picual	
—	—
White Chocolate - rosehip Mille-feuille	Zürcher Abendrot

9 course – 235 120 - seven international beverages à 1dl
Without brussels sprout & cheese 7 course - 205 90 - five international beverages à 1dl

Chef de cuisine - **Laurent Eperon** **Aurélien Blanc** - Directeur du restaurant