

l'Aparté
Annel Bedouët

MENU PERRIER-JOUËT

250 CHF

Accord mets-vins inclus

Apéritif



Médailillon de homard en gelée crustacés, caviar Sturia Baerii France, oxalis
Perrier-Jouët Grand Brut



Langoustine laquée ponzu, en carpaccio, kalamansi



Blanc de Barbue infusé au sureau, caviar Persicus, courgette Rondini,
mouseline jalapeños fermentés
Perrier-Jouët Blanc de Blancs



Morille en fine farce de volaille, émulsion bourgeon de sapin, asperge verte
à l'étuvée
Perrier-Jouët cuvée Belle Epoque 2018



Canette des Dombes rôtie sur coffre, cerise Burlat, amandes fraîches,
beignets maïs de cuisses confites
Perrier-Jouët Blason Rosé



Sorbet persil plat aux agrumes, aspérule, noix de macadamia



Finger meringue aux herbes, kiwi, coriandre,
sorbet banane-mangue

l'Apertē
Annel Bedouet

PERRIER-JOUËT MENU

250 CHF

Food and wine pairing included

Appetizer



Lobster medallion in shellfish jelly, Sturia Baerii French caviar, wood sorrel

Perrier-Jouët Grand Brut



Ponzu-glazed langoustine, carpaccio, calamansi



White turbot infused with elderflower, Persicus caviar, Rondini zucchini, jalapeños fermented mousseline

Perrier-Jouët Blanc de Blancs



Morel mushrooms in a delicate chicken stuffing, emulsion fir buds, braised green asparagus

Perrier-Jouët cuvée Belle Epoque 2018



Roasted canette des Dombes on a bed of vegetables, Burlat cherries, fresh almonds, corn fritters with confit thighs

Perrier-Jouët Blason Rosé



Flat-leaf parsley sorbet with citrus, woodruff, macadamia nuts



Herb-flavored meringue fingers with kiwi, coriander, banana-mango sorbet