

l'Aparté

Annel Vedouet

CHF

La langoustine en chapelure de riz, tomate ananas, émulsion eau de tomates au basilic thaï <i>Langoustine in rice crumb, pineapple tomato, tomato water emulsion with Thai basil</i>	64.-
La ventrèche de thon séchée comme un jambon façon "Mr Rauco", jus corsé au lard de Colonnata, chanterelles d'été, sauce chimichurri <i>Tuna belly dried like ham in "Mr Rauco" style, rich jus with lardo di Colonnata, summer chanterelles, chimichurri sauce</i>	59.-
Le mulot noir brûlé, couteaux, petits pois, concombre, oxalis <i>Burnt black mullet, razor clams, green peas, cucumber, oxalis</i>	56.-
Le saint-Pierre confit en aiguillette, haricots verts de pays, beurre kalamansi <i>Candied John Dory strips, local green beans, kalamansi butter</i>	64.-
Le pagre de ligne rôti, fleur de courgette farcie de ricotta, fleur en pétales, olive taggiasche <i>Line-caught roasted red porgy, zucchini flower stuffed with ricotta, flower petals, taggiasca olive</i>	62.-
Le Turbot rôti en feuille de vigne, œufs de truite, beurre jasmin, côtes de blettes de couleurs <i>Roasted turbot in vine leaf, trout roe, jasmine butter, rainbow chard stems</i>	56.-
Le Cœur de mignon de veau, truffes estivales, courgettes jaunes et vertes, jalapeños <i>Heart of veal tenderloin, summer truffles, yellow and green zucchini, jalapeños</i>	69.-
La côte dans le carré d'agneau suisse, raviole colorée au caviar d'aubergine brûlée, jus perlé à l'huile <i>The chop from the Swiss lamb rack, colorful ravioli with burnt eggplant caviar, oil pearl jus</i>	58.-
La Poitrine de canette, cerises fermentées, amandes fraîches, fruits noirs, chanterelles bouton <i>Duckling breast, fermented cherries, fresh almonds, black fruits, button chanterelles</i>	66.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand <i>Selection of 4 cheeses by Mr Bruand</i>	21.-
Framboise, myrtille, sablé sarrasin, chocolat blanc, fleur d'oranger, sorbet framboise <i>Raspberry, blueberry, buttery buckwheat shortbread cookie, white chocolate, orange blossom, raspberry sorbet</i>	20.-
Crèmeux romarin, pêche, kalamansi, tuile amande, sorbet pêche <i>Rosemary creamy dessert, peach, kalamansi, almond tuile, peach sorbet</i>	20.-
Douceurs thé Saint-Laurent, abricot confit, nid d'abeille, sorbet abricot <i>Saint-Laurent tea delicacy, candied apricot, honeycomb, apricot sorbet</i>	22.-

Dans le but d'éviter l'attente, merci de commander les desserts à la carte en début de service au moment de la prise de commande. Dans le cas contraire, l'attente sera de 15 minutes.



