

# MENU DU MARCHÉ

du mardi 24 juin au vendredi 27 juin

Le Chef Léo Besnard et son équipe vous proposent  
un menu du marché, mettant à l'honneur les saisons et les trésors de notre terroir

**MENU 75.- par pers.**

**ACCORDS METS ET VINS 18.-**

**Supplément de 12.- pour le vin de dessert**

Gravlax de bœuf suisse, condiment léger à la moutarde Savora  
menthe fraîche, coriandre et quinoa soufflé  
Swiss beef gravlax, light mustard Savora condiment,  
fresh mint, coriander, and puffed quinoa



Risotto Aquarello émulsion de marinière et coquillages  
Aquarello risotto, marinière emulsion, shellfish



Baba au saké yuzu, crème double vanillée  
Yuzu saké baba, double vanilla cream



Mignardises  
Petits fours

Menu servi pour maximum 6 personnes d'une même table