

# MENU DU CHEF

**CHF 68.-**

**Ceviche de sandre** 25.-  
**sur son duo de patates douce et avocat,**  
croustillant de maïs grillé

\*

**Tepaniyaki d'onglet de veau mariné,** 32.-  
riz basmati et shop suey de légumes

\*

**Bavaois fraise vanille** 11.-  
parfumé à la verveine, coulis chocolat

---

**Avec une coupe de champagne Brut** 88.-  
et 10 g de caviar Prunier