



N°27

L'éveil des papilles

Ein Geschmackserlebnis

Tomate Cœur de Bœuf Kasha / Agastache / Yuzu

*Rinderherz-Tomate
Kasha / Duftnessel / Yuzu*

Tartare de langoustine* Orange / Berce / Menthe

Langustinentartare
Orange / Bärenklau / Minze*

Sole cuite au naturel Tagète / Riz / Cacahuète

*Seezunge
Tagetes / Reis / Erdnuss*

Magret de canard Melon / Nori / Safran

*Entenbrust
Melone / Nori / Safran*

Notre sélection de fromages Benoît Kolly, Laiterie du Mouret Jean-François Antony, Éleveur de fromages

Supplément 20 CHF

*Unsere Käseauswahl
Benoît Kolly, Käserei du Mouret
Jean-François Antony, Käsezüchter*

Aufpreis 20 CHF

Thé noir* Pistache / Livèche / Framboise

Schwarzer Tee
Pistazie / Liebstöckel / Himbeere*

Concombre Tonic / Menthe poivrée / Piment

*Gurke
Tonic / Pfefferminze / Chili*

Mignardises (Kleines Gebäck)

MENU IDYLLE

Laissez-vous tenter
par cette balade en quatre temps...

Lassen Sie sich zu einem Bummel in vier Schritten verleiten...

175 CHF

***Plat non compris dans le menu Idylle**

**Im Menu Idylle ist dieser Gang nicht eingeschlossen*

MENU ÉMOTION

Laissez-vous séduire
durant ce voyage en six étapes...

Lassen Sie sich zu einer Reise in sechs Etappen verführen...

215 CHF

**Notre sommelier vous propose
un accord découverte avec votre menu.**

*Entdecken Sie, was Ihnen unser Sommelier
zu Ihrem Menu empfiehlt.*

Offre Idylle: 4 verres de vin

Angebot Idylle: 4 Gläser Wein

80 CHF

Offre Émotion: 6 verres de vin

Angebot Emotion: 6 Gläser Wein

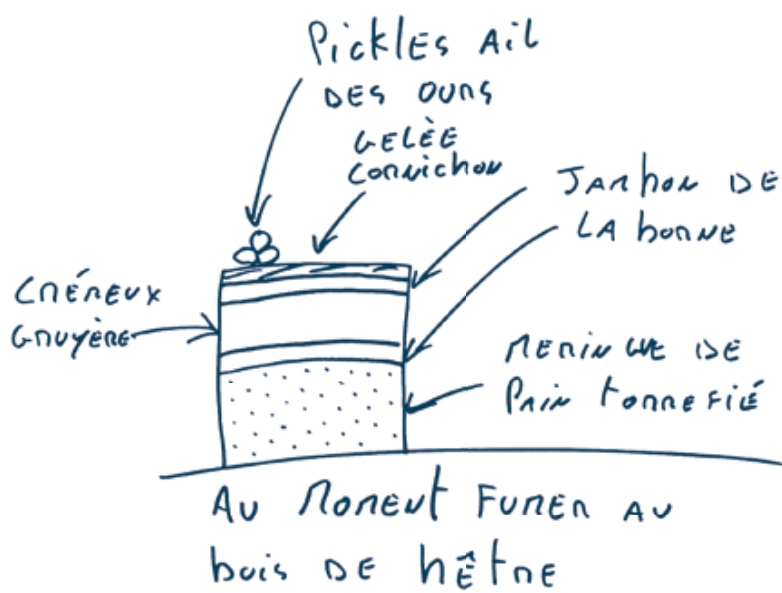
98 CHF

**Romain Paillereau vous propose également
un accord découverte sans alcool en 4 verres**

*Romain Paillereau bietet Ihnen auch eine alkoholfreie
Entdeckungsvereinbarung in 4 Gläser an.*

45 CHF

Prix nets, service compris





RESTAURANT DES
TROIS TOURS
BOURGUILLON



**Scannez ce code avec votre téléphone et
entrez dans les coulisses de notre cuisine.**

Scannen Sie diesen Code mit Ihrem Handy und
schauen Sie hinter die Kulissen unserer Küche.