



N°24

L'éveil des papilles

Ein Geschmackserlebnis

Cannelloni de céleri et panais

Citron / Coquillage / Tagète

Cannelloni aus Sellerie und Pastinaken

Zitrone / Muschel / Tagetes

Sérieole*

Vinaigre / Yuzu / Mandarine

*Serieole**

Essig / Yuzu / Mandarine

Lotte

Chorizo / Beurre noisette / Safran

Seeteufel

Chorizo / Haselussusbutter / Safran

Faux-filet de veau

Tétragone / Menthe poivrée / Sbrinz

Kalbsrückenfilet

Tetragon / Pfefferminze / Sbrinz

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 Earl Grey*

Litchi / Pamplemousse / Tonic

*Earl Grey Tee**

Litschi / Pampelmuse / Tonic

Anis étoilé

Pastis / Jivara / Aneth

Sternanis

Pastis / Jivara / Dill

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

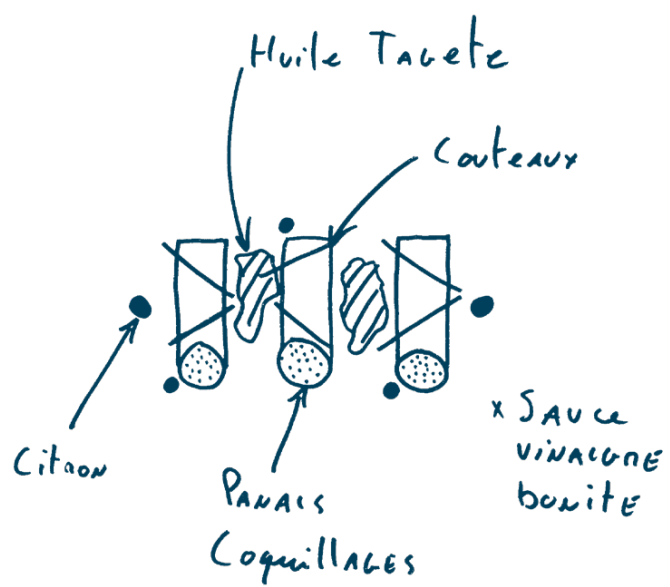
Angebot Emotion: 6 Gläser Wein

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





RESTAURANT DES
TROIS TOURS
BOURGUILLON

