



N°28

L'éveil des papilles

Ein Geschmackserlebnis

Tartare de canard sauvage Citron / Foie gras / Sésame

Wildenten-Tartar

Zitrone / Foie gras / Sesam

Pressé de sanglier Orange / Sauce Périgueux / Pistache

Wildschwein-Pressé

Orange / Périgueux-Sauce / Pistazie

Entrecôte de cerf Figue / Citron vert / Tournesol

Hirsch-Entrecôte

Feige / Limette / Sonnenblume

Lièvre à la Royale façon Antonin Carême

&

Purée de pomme de terre façon Joël Robuchon

Hase à la Royale nach Antonin Carême

&

Kartoffelpüree nach Joël Robuchon

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

Riz au lait Verveine / Noix de coco / Combava

Milchreis

Verbene / Kokosnuss / Kombawa

Tartelette meringuée Agrume / Timut / Hibiscus

Baiser-Törtchen

Zitrusfrüchte / Timut / Hibiskus

Mignardises

(Kleines Gebäck)

LE GRAND MENU DE CHASSE

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

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

220 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

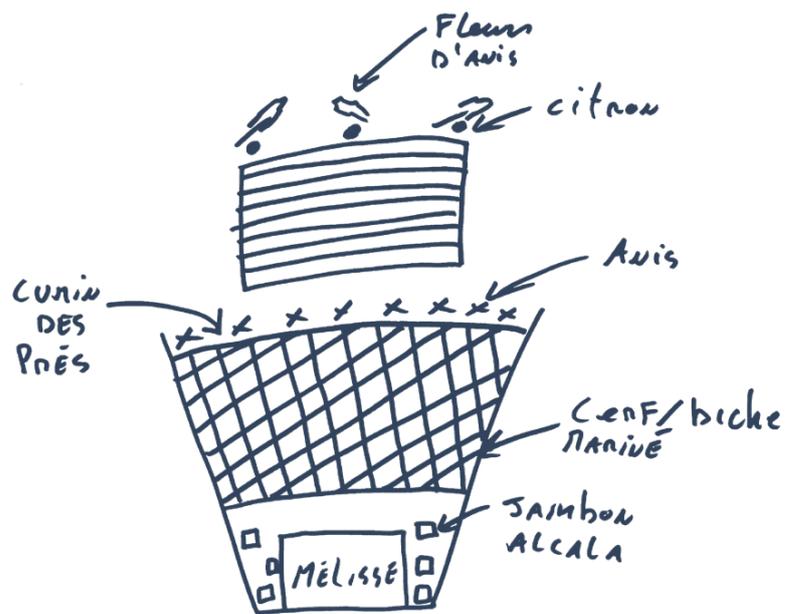
98 CHF

**Nous vous proposons également
un accord découverte sans alcool en 4 verres
préparé par le Chef Romain Paillereau**

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

45 CHF

Prix nets, service compris



ROMAIN
PAILLEREAU



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.