



N°30

L'éveil des papilles

Ein Geschmackserlebnis

Crèmeux topinambour

Orange / Persil / Noisette

Topinambur-Creme

Orange / Petersilie / Haselnuss

Huître Tsarskaya*

Dashi / Mélisse / Caviar

*Tsarskaya-Auster**

Dashi / Melisse / Kaviar

Homard

Haricot coco / Livèche / Aïgo boudido

Hummer

Weisse Bohnen / Liebstöckel / Aïgo Boudido

Suprême de pintade

Foie gras / Vin jaune

Perlhuhnbrust

Gänseleber / Vin Jaune

Notre sélection de fromages

Benoît Kolly, Laiterie du Mouret

Jean-François Antony, Éleveur de fromages

Supplément 23 CHF

Unsere Käseauswahl

Benoît Kolly, Käserei du Mouret

Jean-François Antony, Käsezüchter

Aufpreis 23 CHF

Earl Grey*

Litchi / Pamplemousse / Tonic

*Earl Grey**

Litschi / Grapefruit / Tonic

Sésame noir

Tonka / Cacao / Passion

Schwarzer Sesam

Tonka / Kakao / Passionsfrucht

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

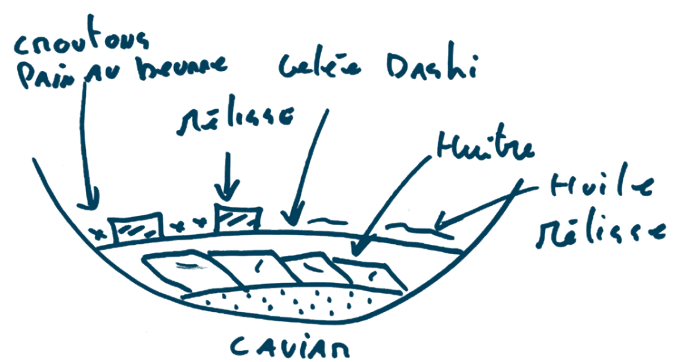
98 CHF

**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.*

58 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.