

# DÎNER DU NOUVEL AN

2018

Tourteau / Gelée citrus / Neige coco  
*Crab / Citrus jelly / Coconut snow*  
Sancerre, François Crochet, Loire 2016

\*\*\*

Foie gras / Unagi / Truffe noire  
*Foie Gras / Unagi / Black Truffle*  
Humagne Blanc, Cédric Flaction, Valais 2014

\*\*\*

Saint-Pierre / Spoom panais-réglisse / Jus terre-mer  
*John Dory / Parsnip-liquorice spoom / Jus*  
Rully, Joseph Drouhin, Bourgogne 2015

\*\*\*

Selle d'agneau / Miso au thym / Gnocchi au charbon / Topinambour  
*Saddle of lamb / Miso / charred gnocchi / Jerusalem artichoke*  
Santenay 1er cru Beaurepaire, Bourgogne 2009

\*\*\*

Thé fumé / Citron caviar  
*Smoked tea / Finger lime*

\*\*\*

Sphère 2019  
*2019 Sphere*  
Moscatto d'Asti, Italie

Menu seul : CHF 160.- par personne  
*Menu : CHF 160.- per person*

Menu avec accords mets et vins: CHF 225.- par personne  
*Menu with wine pairing : CHF 225.- per person*

Réservation