



N°25

L'éveil des papilles

Ein Geschmackserlebnis

Salade 2.0

Raifort / Berce / Roquette

Salat 2.0

Meerrettich / Bärenklau / Rucola

Asperge de Guin*

Gruyère / Yuzu / Agastache

*Spargel aus Düdingen**

Gruyère / Yuzu / Agastache

St-pierre confit

Coquillage / Tapioca / Combava

Kandierter Petersfisch

Meeresfrüchte / Tapioka / Combava

Faux-filet de bœuf

Cacahuète / Pamplemousse / Koshihikari

Rinderhüftsteak

Erdnuss / Grapefruit / Koshihikari

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

Poivre Voatsiperifery*

Hibiscus / Yaourt de brebis / Betterave

*Voatsiperifery-Pfeffer**

Hibiskus / Schafsjoghurt / Rote Beete

Miel d'Arnold Chassot

Pollen / Cire / Pain

Honig von Arnold Chassot

Pollen / Wachs / Brot

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

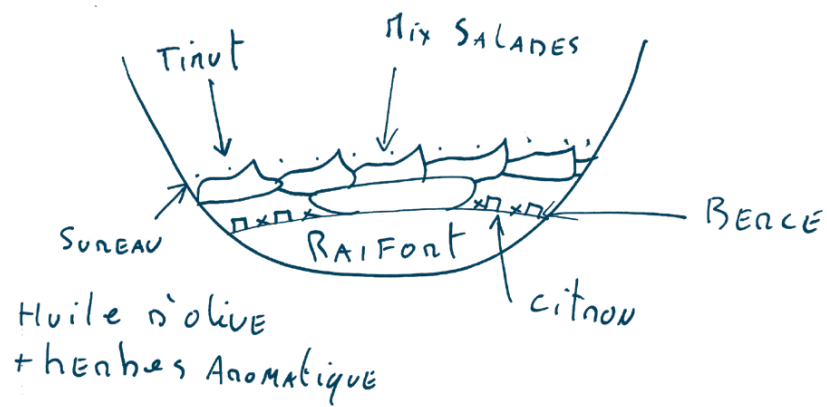
98 CHF

**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

