je t'aime à la folie au Château d'Ouchy

QUINTE DE COEUR

Amuse-bouche

L'omble du lac Léman légèrement fumé,
crémeux à l'aneth et à l'anis vert,
betterave plurielle en différentes textures

Saint-Jacques de Normandie
cuisinées au beurre salé,
sabayon à l'orange et curry Balti,
trévise braisée à la flamme, huile végétale

Mignon de porc Duroc façon Wellington,
topinambour, artichaut aux noisettes du Piémont,
râpé de truffe melanosporum

Compotée de mangue et de fruit de la passion
au gingembre confit des îles Fidji,
biscuit moelleux au chocolat au lait,
espuma à la noix de coco et grué de cacao

155.–

je t'aime
à la folie au
Château d'Ouchy

STRAIGHT OF HEARTS

Appetizer

Lightly smoked Lake Geneva Artic char,
dill and green anise cream,
beetroot in different textures

Normandy scallops cooked in salted butter,
orange sabayon with Balti curry,
flame-braised radicchio, vegetable oil

Wellington-style Iberian Duroc pork tenderloin,
Jerusalem artichoke,
artichoke with Piedmont hazelnuts,
grated melanosporum black truffle

Mango and passion fruit compote
with candied Fiji Islands ginger,
soft milk chocolate sponge,
coconut emulsion and cocoa nibs

155.–