



Le Trianon

ENTRÉES

TOURTEAU EN GELÉE	54.-
<i>Carotte jaune, livèche</i>	
TARTE AUX TOMATES	46.-
<i>Bärner Küssli, sorbet au basilic</i>	
COURGETTE FLEUR DE BREMBLENS	48.-
<i>Féra du Léman, vinaigrette à l'oseille</i>	

PLATS

MAIGRE DE CORSE	66.-
<i>Bouillabaisse translucide, artichaut à la juive, risoni à la criste marine</i>	
AGNEAU DU VAL-D'ILLIEZ	72.-
<i>Chicorée croquante, polenta rouge du Tessin au lait Ribot, jus aux épices Mazavarou</i>	
MIGNON DE VEAU DU PAYS	78.-
<i>Petit pois à la française, mousseline de pomme de terre à la truffe mélanosporum</i>	

DESSERTS

100% CHOCOLAT	25.-
<i>Sablé à la fleur de sel, sorbet « Altapaz »</i>	
LE BLANC MANGER	25.-
<i>Abricot du Valais, sorbet au thym et lavande</i>	
LA NOIX DE COCO GLACÉE	25.-
<i>Faux poivre « Andaliman »</i>	

Tous nos prix sont en Francs suisses, TVA et service inclus.



Le Trianon

MENU

CHF 190.-

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

TARTE AUX TOMATES

Bärner Küssli, sorbet au basilic



HOMARD EN KADAÏF

Fenouil sauvage, pastis du Val-de-Ruz



LE ROUGET « PAPILLON »

Beignet de fleur de courgette à la soubressade, bouillabaisse translucide au safran du Jorat



PAUSE RAFRAICHISSANTE

Citron bergamote et cerise



BISON DU JURA

Étuvée de chanterelles au vin de voile, condiment « Savora »



SÉLECTION DE FROMAGES

+CHF 25.-



LA NOIX DE COCO GLACÉE

Faux poivre « Andaliman »

Thomas Perez, Chef Exécutif