

# Le Trianon

## MENU

CHF 125.-

### COQUILLES SAINT-JACQUES DE DIEPPE

*Moule de bouchot, marinière glacée au Chasselas, caviar de Sologne*

### CANETTE D'APPENZELL

*Kumquat, pastilla de dattes, chicorée croquante, polenta Ribelmals*

### CHARIOT DE FROMAGES

+ CHF 25.-

### PAVLOVA À LA FRAMBOISE

*Litchi, lait glacé à la cardamome*

Thomas Perez, Chef Exécutif

# Le Trianon

## MENU

CHF 190.-

### COQUILLES SAINT-JACQUES DE DIEPPE

Moule de bouchot, marinière glacée au Chasselas, caviar de Sologne

### SUPION DE MÉDITERRANÉE

Sbrinz, soubressade, tapenade aux câpres

### SAR DE SAINT-JEAN-DE-LUZ

Hollandaise, truffe mélanosporum

### FRAÎCHEUR « BOTZI D'AMOUR »

Williamine moitié-moitié

### CANETTE D'APPENZELL

Kumquat, pastilla de dattes, chicorée croquante

### CHARIOT DE FROMAGES

+ CHF 25.-

### LA NOIX DE COCO GLACÉE

Faux poivre Andaliman

Thomas Perez, Chef Exécutif