

Menu Sapore Ticinese

Gli Amuses Bouche

Pierre-André Ayer

La Crème brûlée di foie gras alle spezie

La Trilogia di pomodori Cuore di bue al caviale

Alain Baechler

La Tartare di vitello di paese all'olio di arachide al pepe di Espelette

I Ravioli di Asparagi verdi alla citronella

Stéphane Décotterd

Il Paté in crosta Vodese al Dézaley, pistacchi e uvette secche

Lo Sfilacciato di Granciporro di Roscoff, radice di Daikon marinato e lattuga di mare

Pierrick Suter

L'Escabeche di lavarello in freschezza estiva

L'animella di vitello pancettato, piccole verdure croccanti, emulsione alla senape

Il Menu

Alain Baechler

L'involentino di tonno rosso alla papaia, gelatina di soia, couscous, wasabi, perle di limone

Pierre-André Ayer

Il Capuccino di piselli 1^a raccolta ai ravioli di carciofi bretoni, funghi gallinacci freschi e cipollotti di Sédeilles all'ouvo di quaglia della Glâne poché

Pierrick Suter :

Il Branzino selvaggio in scaglie di zucchine, sapore di finocchio zafferanato

Stéphane Décotterd :

I petti di piccione delle Deux Sèvres spolverata di Dukkah, Succo al cumino dei Prati

Dolci

Pierrick Suter

La Fondue Friborghese

Pierre-André Ayer

I Macaron alle fragole Mara dei boschi, pesto alla menta

La Freschezza fondente al vino cotto, la sua crème glacée, meringa, doppia crema della
Gruyère

Alain Baechler

La Fetta di panna cotta, croccante ai lamponi

Il Cubo di tre cioccolati su biscotti alle nocciole

Stéphane Décotterd

Barattolino ghiacciato al cioccolato affumicato, Swisky e gru di cacao

Il Moelleux alle castagne del Ticino e albicocche del Valese
