LÉO HÖKFELT

DÎNERS PRIVÉS · GENÈVE

Menu dégustation

Automne · six temps

POUR COMMENCER

Amuse-bouches

BETTERAVE · ESTRAGON

Betterave rouge fumée, chioggia et betterave jaune crues, sauce tranchée à l'huile d'estragon

CARDON · FÉRA · TAGÈTE

Cardon épineux genevois rôti au beurre, féra du Léman fumée, beurre blanc aux œufs de truite et citron caviar

OMBLE CHEVALIER · MANDARINE

Omble chevalier du Léman cuit à basse température, hollandaise à la mandarine

CHEVREUIL · COING · PANAIS

Selle de chevreuil, jus au vin rouge, purée de coing, panais rôti

GRUYÈRE · POMME · NOIX

Royale de Gruyère d'alpage, bouillon clair de pomme fermentée, noix

POIRE · SARRASIN · CHOCOLAT

Poire compotée à la Williamine et poire fraîche, crème mascarpone, tuile de sarrasin, sauce chocolat

POUR FINIR

Mignardises

240 CHF par personne

Servi à l'ensemble de la table · Courses, cuisine, service et nettoyage inclus

Allergies et restrictions alimentaires : menu adapté sur demande