



LE MIRADOR
RESORT & SPA

LePatio

Menu

CHF 95.- par personne

CHF 95.- per person

ŒUF PARFAIT (N) ✖ L (G)

Racine oubliée, truffe noire d'automne, Sbrinz, jus de volaille herbacé

PERFECT EGG

Forgotten root, autumn black truffle, Sbrinz, poultry herb jus

OU / OR

ROYALE DE FOIE BLOND DE VOLAILLE DE BRESSE (G)

Omble mi-cuit, émulsion légère à la verveine et bouillon de volaille réduit

BRESSE POULTRY LIVER ROYALE

Half-cooked Arctic char, light verbena emulsion and reduced poultry broth

CABILLAUD NACRÉ (G)

Déclinaison de butternut, fraîcheur de whisky

PEARLY COD

Butternut medley, whisky freshness

OU / OR

PIGEON DE BRESSE MIÉRAL L (G)

Betteraves en textures, sauce salmi

MIÉRAL BRESSE PIGEON

Beetroots in textures, salmi sauce

OPÉRA CHOCOLAT ET CAFÉ

CHOCOLATE AND COFFEE OPERA CAKE

OU / OR

SALADE DE FRUITS (V)

Sirop à l'estragon et sorbet citron

FRUIT SALAD

Tarragon syrup and lemon sorbet



Sans Gluten
Gluten Free



Option sans lactose
Lactose-free option



Végan
Vegan

Pour toute allergie ou restriction alimentaire, merci de consulter notre personnel.

Prix en francs suisses, TVA et service compris.

*For any allergies or dietary restrictions, please consult our staff
Prices in Swiss francs, including VAT & service*