

BIENVENUE AU RESTAURANT AZALÉE

NOTRE CHEF JOHANNES VON SIEBENTHAL EST FIER DE PRÉSENTER SON MENU.
IL MET L'ACCENT SUR LA DURABILITÉ, LA SAISONNALITÉ ET LA PLUS HAUTE QUALITÉ.
LE MENU REFLÈTE CES VALEURS.

MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN 

FR 205

PAIN AU LEVAIN

BEURRE DE MONTAGNE / HUILE D'OLIVE / FLEUR DE SEL

FLEUR DE CÉLERI

POMME GRANNY SMITH / TRUFFE DU PÉRIGORD / CITRON

FR. 39

TARTARE DE CITROUILLE RÔTIE

NOISETTES / GINGEMBRE / CUMIN

FR. 32

RAVIOLIS AUX BOLETS

FROMAGE DE MONTAGNE / ÉCHALOTES / TOMATES SÉCHÉES

FR. 29/39

CHOU DE SAVOIE

PATATE DOUCES / TOFU / AIRELLES ROUGES

FR. 29/39

COLONEL

PAMPLEMOUSSE / ROMARIN / GIN "TSCHIN"

FR. 22

CHOU POINTU

POMMES DAUPHINE / GINGEMBRE / CITRONNELLE

FINGERLIMES / MISO

FR. 36/46

CHARIOT DE FROMAGES

FRUITS SÉCHÉES / Noix / CHUTNEY

FR. 27

TARTELETTE AU PRUNE

CAVIAR DE PRUNE / FROMAGE FRAIS DOUBLE-CRÈME

SORBET DE PRUNE / MERINGUE

FR. 26

ENTREMET AU CHOCOLAT

GLACE AU BALSAMIQUE / CARAMEL

VIN DE PORTO / VANILLE

FR. 28

JOHANNES EST ORIGINAIRE DE LA PITTORESQUE RÉGION DE LA MOSELLE EN ALLEMAGNE ET TRAVAILLE DÉJÀ POUR MICHEL EN TANT QUE SOUS-CHEF DEPUIS SIX ANS, CE QUI LUI A PERMIS D'APPRENDRE BEAUCOUP DE LUI. À PARTIR D'AOÛT 2024, MICHEL A CONFIÉ LA GESTION DE LA CUISINE À SON BEAU-FILS JOHANNES.

 MENU DÉGUSTATION

FR. 235

PAIN AU LEVAIN

BEURRE DE MONTAGNE / HUILE D'OLIVE / FLEUR DE SEL

FLEUR DE CÉLERI

POMME GRANNY SMITH / TRUFFE PÉRIGORD / CITRON

FR. 39

TARTARE DE COQUILLES SAINT JACQUESVIANDE SÉCHÉE « MOSTBRÖCKLI » / BRIOCHE
SORBET DE BETTERAVES ROUGES / CAVIAR

FR. 56

RAVIOLIS AUX BOLETS

FROMAGE DE MONTAGNE / ÉCHALOTES / TOMATES SÉCHÉES

FR. 29/39

FILET DE SANDRE ENTRESSEGYOZAS AU SALICORNE / ARTICHAUTS
BERGAMOTE / BOUILLON DASHI

FR. 59

COLONEL

PAMPLEMOUSSE / ROMARIN / GIN "TSCHIN"

FR. 22

COQ AU VIN 2.0MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE / CHAMPIGNON CONFIT
CAROTTE MARINÉE / CRÈME DE CÉLERI

FR. 56

CHARIOT DE FROMAGES

FRUITS SÉCHÉES / Noix / CHUTNEY

FR. 27

TARTELETTE AU PRUNECAVIAR DE PRUNE / FROMAGE FRAIS DOUBLE-CRÈME
SORBET DE PRUNE / MERINGUE

FR. 26

ENTREMET AU CHOCOLATGLACE AU BALSAMIQUE / CARAMEL
VIN DE PORTO / VANILLE

FR. 28

