

PIC COLLECTION DE PRINTEMPS

350.-

L'AMUSE-BOUCHE**L'ASPERGE VERTE DU VALAIS**

marinée à l'anis vert et saisie à la plancha
crème glacée à la verveine et réglisse

LE HOMARD BRETON

rôti au beurre de crustacés
déclinaison de céleri boule de pays
consommé infusé au café Bourbon Pointu de la Réunion
cannelier-feuille

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR OSCIETRE

comme l'aimait mon Père, Jacques PIC – 1971 –

LE BŒUF DU VAL D'HÉRENS

mariné au poivre de Tasmanie
bourgeons de cassis et gin
betteraves fumées et chutney de fruits rouges

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS**LE MILLE FEUILLE BLANC**

crème légère à la vanille de Tahiti
fine gelée au jasmin
émulsion au poivre Voatsiperifery

ÉMOTIONS

260.-

210.- (Langoustine ou Turbot au choix)

L'AMUSE-BOUCHE**LES BERLINGOTS**

coeur coulant comme une fondue
consommé cristallin aux champignons, thé Pu'Erh millésimé
shiso vert

LA LANGOUSTINE D'ÉCOSSE

saisie à la plancha
petits pois et fenouil
consommé de têtes au poivre d'absinthe et à la sauge miel

LE TURBOT DE NOIRMOUTIER

cuit meunière
côtes de rhubarbe et céleri branche
consommé infusé à la feuille de Tasmanie et angélique

LE PIGEONNEAU DE LA DRÔME

cuit sur le coffre
tsukudani à l'agastache citronnée
mousseline de pomme de terre à l'algue wakamé
jus infusé au poivre millésimé

LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS**L'ANANAS ET LE YUZU**

ananas en différentes textures
sablé aux épices
crème légère au yuzu

AU PRINTEMPS**LES ENTRÉES**

LES BERLINGOTS coeur coulant comme une fondue consommé cristallin aux champignons, thé Pu'Erh millésimé shiso vert	62.-
LES CUISSES DE GRENOUILLES DE VALLORBE cuites meunières mini poireau grillé de notre producteur bouillon d'algues kombu à l'estragon et au thé matcha	85.-
L'ASPERGE VERTE DU VALAIS marinée à l'anis vert et saisie à la plancha crème glacée à la verveine et réglisse	72.-
LA DAURADE ROYALE ET LE CAVIAR OSCIÈTRE marinée au saké et poivre de Tasmanie betterave plurielle glace à la crème double de la Gruyère et au saké	75.-

LES POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

LE HOMARD BRETON rôti au beurre de crustacés déclinaison de céleri boule de pays consommé infusé au café Bourbon Pointu de la Réunion cannelier-feuille	115.-
LA LANGOUSTINE D'ÉCOSSE saisie à la plancha petits pois et fenouil consommé de têtes au poivre d'absinthe et à la sauge miel	125.-
LE TURBOT DE NOIRMOUTIER cuit meunière côtes de rhubarbe et céleri branche consommé infusé à la feuille de Tasmanie et angélique	115.-
LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR « JACQUES PIC » pour les inconditionnels du plat mythique de mon Père créé en 1971 avec 30 g de caviar Oscietre	250.-

LES VIANDES ET VOLAILLE

LE VEAU FERMIER DE LUCERNE rôti au poêlon tombée de minis blettes de pays acidulé de yaourt à la sauge cassis	105.-
LE BŒUF DU VAL D'HÉRENS mariné au poivre de Tasmanie bourgeons de cassis et gin betteraves fumées et chutney de fruits rouges	110.-
LE PIGEONNEAU DE LA DRÔME cuit sur le coffre tsukudani à l'agastache citronnée mousseline de pomme de terre à l'algue wakamé jus infusé au poivre millésimé	85.-
L'AGNEAU DU VALAIS DE JEAN-LUC DESLARZES carré et selle rôtis au poêlon marinés au sapin Abies Alba, thé Lapsang Souchong artichaut bouquet saisi à la plancha	110.-

Origine des viandes et volaille: Suisse et France

LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS	32.-
--	------

LES GOURMANDISES

40.-

L'ANANAS ET LE YUZU

ananas en différentes textures
sablé aux épices
crème légère au yuzu

LE SOUFLÉ CHARTREUSE VERTE ET A LA VANILLE FUMÉE

cœur coulant aux fruits de la passion
crème glacée à la chartreuse

LE CHOCOLAT KALINGO ET LE CURRY MADRAS

crémeux à la livèche
croustillant et glace au chocolat Kalingo
chocolat chaud infusé aux épices

LE MILLE FEUILLE BLANC

crème légère à la vanille de Tahiti
fine gelée au jasmin
émulsion au poivre Voatsiperifery

LA RHUBARBE ET LA FEUILLE DE CANNELIER

rhubarbe pochée
crème légère à la verveine
glace à la feuille de cannellier

*« Compositions culinaires imaginées par Anne-Sophie Pic,
réalisées à Lausanne par son chef Paolo Boscaro et leur équipe »*