

FINE DINING WINTER 2025/26



**BIENVENUE à
NOVA – the restaurant**

**Nous sommes ravis
de vous accueillir ce soir.**

Appetizers

Amuse bouche

Chou-fleur

Noisette – Macaron

Ravioli

Jaune d'œuf à l'envers – Trüffel – Manchego – Céleri-rave

Pleurote royal

Dashi – Tartelette – Sabayon

Aubergine

Patate douce – Levure – Baba Ganoush – Oignons – Miso

Pommes

Caramel – Single Malt Whiskey – Brownie – Pain d'épices

NOVA – the menu

Appetizers

Amuse bouche

Coquille Saint-Jacques (JP)

Chou-fleur – Moelle (CH) – Hollandaise – Sauge – Pomelo

Homard (CAN)

Poivre – Soja

Cabillaud (NO)

Royal Belgium Caviar (BE) – Moules – Persil – Acedulade

Cochon de lait

TruffePort – Vin de Porto – Pesto – Beurre

Pigeon (FR) – alternativement – **Wagyu Beef** (CH)

Sauce Royal – Huitlacoche – Carotte – Potiron – Caramel – Soyaux

Citron

Yaourt grecque – Fruit de passion – Poivre de Szechuan

Chocolat

Carotte – Mandarine – Noix de coco

Declaration d'origin

Tous les pains et produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse, à l'exception du pain grillé (FR) et du pain sans gluten (AT).

Allergies

Notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les allergènes contenus dans les plats.

Nous respectons et comprenons les allergies, les intolérances et les habitudes alimentaires personnelles. En raison de la préparation élaborée de nos plats et du fait que tous les aliments sont transformés dans la même cuisine (contamination), nous ne sommes malheureusement pas en mesure d'en tenir compte et n'acceptons aucune responsabilité à cet égard.