

**FINE DINING WINTER 2025/26**

---



**BIENVENUE à  
NOVA – the restaurant**

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

# NOVA – the botanical

---

## 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

## Menu

# NOVA – the menu

---

## Appetizers

–

## Amuse bouche

–

## Coquille Saint-Jacques <sup>(JP)</sup>

Chou-fleur – Moelle <sup>(CH)</sup> – Hollandaise – Sauge – Pomelo

–

## Homard <sup>(CAN)</sup>

Poivre – Soja

–

## Cabillaud <sup>(NO)</sup>

Royal Belgium Caviar <sup>(BE)</sup> – Moules – Persil – Acedulade

–

## Cochon de lait

TruffePort – Vin de Porto – Pesto – Beurre

–

## Pigeon <sup>(FR)</sup> – alternativement – Wagyu Beef <sup>(CH)</sup>

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

–

## Citron

Yaourt grecque – Fruit de passion – Poivre de Szechuan

–

## Chocolat

Carotte – Mandarine – Noix de coco

## Menu

## 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.