LE

RESTAURANT

Tous nos prix sont exprimés en CHF, taxes et service inclus

Restaurant le 27

Une cuisine contemporaine, sensible et inspirée

Au 27, la cuisine se raconte comme une rencontre entre le produit, la saison et l'émotion.

Guidée par la créativité de la cheffe Lucrèce Lacchio, chaque assiette explore les contrastes avec justesse : la délicatesse des textures, la fraîcheur des saveurs, la profondeur des jus et l'éclat des accords.

Une cuisine moderne et généreuse, où la technique s'efface derrière le goût, où les produits sont respectés et sublimés, et où chaque détail trouve naturellement sa place.

Au fil de la carte et des menus, laissez-vous porter par une expérience culinaire vivante, sincère et résolument épicurienne.

L'ART DU GOÛT, L'ÉMOTION DU MOMENT

CUISINE CONTEMPORAINE

La carte

POUR COMMENCER…

Cécina de bœuf Wagyu — 29.-
Poireau fondant · Pistache · Notes umami

Sériole en fraîcheur — 32.-
Mandarine · Avocat · Capucine

Foie gras de canard — 34.-
Betterave · Genépi

Saint-Jacques — 36.-
Coing · Topinambour · Cardamome verte

LA MER

Cabillaud en douceur — 49.-
Céleri boule · Yuzu · Persil

Saumon des Grisons — 54.-
Colrave · Cresson · Orange

LA TERRE

Mosaïque de volaille — 52.-
Salsifis · Noisette · Vin jaune

Filet mignon de veau — 64.-
Chou rouge · Oignon rouge · Cassis

CUISINE CONTEMPORAINE

La carte

LE FROMAGE

Le fromage, autrement 12.-
Chèvre frais · Pomme verte · Sarrasin

Le plateau de fromages affinés 14.-

LA TOUCHE SUCRÉE

Chocolat intense 16.-
Café de lupin

La poire en délicatesse 16.-
Jasmin · Amande

L'agrume en éclat 18.-
Verveine · Bergamote · Citron

L'EXPÉRIENCE EN CINQ TEMPS

Menu Signature

115.-

Une parenthèse gourmande imaginée par la cheffe

01

Mise en bouche

02

L'entrée

03

La mer

04

La terre

05

Le dessert

Pour conclure, quelques mignardises

L'EXPÉRIENCE EN SEPT TEMPS

Menu Émotion

145.-

Un voyage culinaire au rythme de l'inspiration de la cheffe

01
Mise en bouche

02
Première entrée

03
Seconde entrée

04
La mer

05
La terre

06
Prélude sucré

07
Le dessert

Pour conclure, quelques mignardises

Le fromage peut être proposé en supplément : plateau 14.- · fromage travaillé 12.-