

Oona: le véritable caviar des Alpes suisses

Issu d'un travail artisanal subtil, le seul caviar élevé dans les eaux de montagnes suisses est produit de manière durable, dans le respect de la philosophie de son lieu de fabrication, la Maison tropicale de Frutigen. Profitez de ce mets de choix dans l'ambiance agréable de notre restaurant. Il vous sera servi de façon classique sur glace ou avec des accompagnements.

Sélection de caviar

Osietra Carat

Il s'agit du premier caviar suisse d'esturgeon du Danube, prélevé sur des poissons âgés de 9 à 10 ans élevés dans une eau de montagne naturellement chaude. Il se caractérise par des grains fins et bien séparés, d'une couleur allant du gris argenté au vert olive, avec des reflets mordorés. Traditionnellement affiné dans des boîtes hermétiques, il développe un goût incroyablement frais, avec des arômes de noisette et des notes discrètes de terre fraîche. Il est donc plus corsé que le caviar Oona n°103 - traditionnel.

N°101 – limité

Le caviar n°101 – limité est gage de qualité suprême. Le temps de maturation optimal des œufs lui confère ce label de qualité. Les esturgeons qui donnent ce caviar sont sélectionnés au moment de déterminer leur maturité. Notre Maître Caviar trie les grains à la main en fonction de leur couleur et de leur taille. Ce caviar se caractérise par sa fine membrane, sa taille minimale de 2,7 millimètres et sa saveur intense. Il représente environ 1 % de la production totale. Il n'est pas souvent disponible et constitue ainsi une véritable rareté.

N°102 – jeune

Cette qualité est synonyme de fraîcheur pure car, en sa qualité d'unique producteur de caviar en Suisse, la Maison tropicale de Frutigen peut assurer l'expédition en quelques jours seulement après la récolte. Ces délicats œufs perlés, très légèrement salés, séduisent par leur caractère jeune et frais. N° 102 - jeune représente l'honnêteté et la transparence du caviar Oona.

N°103 – traditionnel

La pureté du caviar est ici particulièrement mise en valeur. Avec une teneur en sel maximale de 4 %, il est légèrement salé et développe à la perfection son arôme de noisette ainsi qu'une délicate note de mousse fraîche. Par ailleurs, les œufs présentent une forme parfaitement ronde et une teinte homogène.

Menu caviar avec 50 g de caviar

Caviar Oona n°102 - jeune

Sashimi de sandre | Salade de papaye | Avocat

Caviar Oona n°103 - traditionnel

Esturgeon confit au cacao | Polenta aux épinards de Malabar | Chanterelles | Fromage frais au poivre

Caviar Oona Osietra Carat

Tartare de veau et sel à la framboise | Paillard de veau avec beurre de combavas
Mousseline de pommes de terre | Légumes d'été

Fruits tropicaux flambés avec meringue glacée

Biscuit à la noix de coco | Mousse au chocolat blanc | Sorbet de carambole

222.-

Délice de caviar

Boîtes

N° 103 – traditionnel, 20 g de caviar	CHF 62.-
N° 103 – traditionnel, 30 g de caviar	CHF 92.-
N° 103 – traditionnel, 50 g de caviar	CHF 150.-
N° 103 – traditionnel, 125 g de caviar	CHF 360.-
N °102 – jeune, 50 g de caviar	CHF 170.-
Osietra Carat, 50 g de caviar	CHF 185.-
Osietra Carat, 100 g de caviar	CHF 345.-

Le caviar en boîte est servi avec divers accompagnements.

Délice de caviar

Combinaisons

« Classique »	17.–
5 g de caviar Oona n° 103 - traditionnel	
Pain de mie grillé Beurre	
« Croustillant »	17.–
5 g de caviar Oona n° 103 - traditionnel	
Pain croustillant Crème au miel et à la moutarde	
« Œufs combinés »	22.–
5 g de caviar Oona Osietra Carat	
Œuf de poule mollet	
« Tiède »	22.–
5 g de caviar Oona Osietra Carat	
Petites pommes de terre Huile de caméline	