

Le menu

« Carne cruda » à la mode du chef

Cassolette de chanterelles, nouilles maison et boule de Belp

*Ribeye de veau suisse rôti au four
Patates douces et petits pois
Légumes du marché*

Fromages de la région

Mille-feuille de fraises avec son sorbet et pesto doux

**

*

Arno Abächerli vous recommande ce menu pour l'ensemble de la table

*Menu complet 135
Quatre plats à choix 115
Trois plats à choix 95*

A la carte

Entrées

<i>Terrine de foie gras de canard avec crème de cacahuètes, cerises et brioche</i>	38
<i>Coquilles St Jacques marinées, concombre et chips de patate douce</i>	36
<i>Carpaccio de lapin de Villarepos à l'huile de noix et boule de Belp</i>	32
<i>Demi homard tiède de l'atlantique nord sur purée de petits pois et sa bisque</i>	48
<i>Cassolette de ris de veau et chanterelles, gnocchi de pommes de terre</i>	32

Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage</i>	52
<i>Poisson de mer selon arrivage</i>	58

Viandes

<i>Médailon de filet de bœuf, variation de chou-fleur et pommes rissolées</i>	59
<i>Pigeon de Bresse rôti au four, purée de pois chiches et légumes du marché</i>	59
<i>Queue de bœuf braisée, mousseline de pommes de terre et légumes</i>	46
<i>Médailon de selle de chevreuil d'été, pommes en doigt, carotte et gingembre</i>	58

Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, câpres, noix de cajou et pesto au basilic</i>	24 / 36
<i>Cassolette de chanterelles, nouilles maison et boule de Belp</i>	24 / 36

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Cheesecake, cerises, glace au romarin et crumble d'avoine</i>	19
<i>Gâteau tiède au chocolat, kumquats et sorbet au yuzu</i>	19
<i>Financier et sorbet aux framboises, crème vanille</i>	19

Viandes : Suisse Chevreuil : Europe

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel