

Le menu

Mille-feuille de jambon Pata Negra, melon et guacamole

Coquilles St Jacques sautées sur purée de brocoli et bisque de homard

*Filet mignon de veau suisse sauté et en tartare
Fregola Sarda et Salsa Verde
Légumes du marché*

Fromages de la région

Baies marinées, yoghourt grecque et glace au romarin

**

*

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, duo de pommes, spéculoos et brioche maison</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>« Carne Cruda » sur crème de Gorgonzola, croûtons et œuf poché</i>	34

Poissons

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

Viandes

<i>Entrecôte double de bœuf piémontais de la maison Jumi (2 pers.)</i>	p.p.58
<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>Selle d'agneau bio de Villarepos rôtie au four, pommes nouvelles et légumes</i>	58

Végétarien

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

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Cheesecake maison, compote de pruneaux et glace d'anis étoilé</i>	19
<i>Gâteau tiède au chocolat, kumquats et sorbet au yuzu</i>	19
<i>Tiramisu aux framboises fraîches et glace « Fior di latte »</i>	19

Viandes : Suisse

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel