

## Le menu

*Mille-feuille d'homard, tartare de crabe, salsa verde et chutney de tomates*

\*\*\*

*Asperges vertes de Delley, œuf poché, beurre noisette et boule de Belp*

\*\*\*

*Médailon de selle de chevreuil d'été  
Patates douces et chanterelles  
Jeunes oignons et haricots Edamame*

\*\*\*

*Fromages de la région*

\*\*\*

*Mousse de yaourt, fraises marinées, pesto doux et espuma de séré*

\*\*\*

\*\*

\*

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

*Menu complet 145  
Quatre plats à choix 125*

## A la carte

### Entrées

<i>Terrine de foie gras de canard, cerises, semoule, spéculoos et brioche maison</i>	38
<i>Mousse de tomates, poulpe sauté, chèvre frais et petits pois</i>	38
<i>Carpaccio de lapin à l'huile de noix, œuf de caille et boule de Belp</i>	34
<i>Tartare de veau d'Emmental, œuf poché, parmesan et Aioli d'ail noir</i>	36

### Poissons

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

### Viandes

<i>Steak de ribeye de veau sauté, chanterelles et purée de carotte et gingembre</i>	58
<i>Pigeon de Bresse rôti au four, purée de pois chiches et légumes du marché</i>	62
<i>Queue de bœuf braisée, gingembre, pommes mousseline et légumes</i>	48

### Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	26 / 38
<i>Trilogie de chou-fleur, l'huile de noisette, salsa verte et câpres</i>	26 / 38

### Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Tarte à la pomme tiède et glace à la vanille de Tahiti</i>	21
<i>Mousse de cacao bolivien sauvage, framboises et glace au poivre rose</i>	21
<i>Panna Cotta de babeurre, compote et sorbet de cerises noires</i>	21

*Viandes : Suisse      Pigeon : France*

*Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel*