

Le menu

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

Gaspacho maison, féra du lac de Morat fumé et crostini au basilic

*Steak de Ribeye de veau suisse
Chanterelles poêlées
Carottes et gingembre*

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>Médailon de filet de bœuf, ratatouille, couscous, haricots et salsa verde</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 verde 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