

## Le menu

*Carne cruda, œuf poché et boule de Belp*

\*\*\*

*Coquilles Saint-Jacques sautées, petits légumes et curry vert*

\*\*\*

*Filet mignon et blanquette de veau suisse  
Fregola sarda  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Fromages de la région*

\*\*\*

*Bunet, poires, amandes et glace fleur de cannelle*

\*\*\*

\*\*

\*

*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, purée de marrons, vin cuit et figues</i>	38
<i>Mousse de chou-rave, filet de féra fumé, babeurre et l'huile de café</i>	34
<i>Carpaccio de lapin à l'huile de noix, œuf de caille et boule de Belp</i>	34
<i>Mille-feuille de homard, tartare de crabe, salsa verde et chutney de tomates</i>	48

### Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	52
<i>Poisson de mer selon arrivage (France)</i>	58

### Viandes

<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, bramata de maïs et légumes du marché</i>	62
<i>Duo de poularde de Gruyère, couscous, ail noir fermenté et légumes</i>	56
<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, huile de noisette, salsa verde et câpres</i>	26 / 38

### Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Financier, poire caramélisée et glace à l'anis étoilé</i>	21
<i>Mousse de cacao bolivien sauvage, framboises et glace au poivre rose</i>	21
<i>Panna Cotta de babeurre, compote de pruneaux et glace pistache</i>	21

*Viandes : Suisse*

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