

## Le menu

*Rillettes de poisson du lac de Morat , variation de betteraves rouges*

\*\*\*

*Filet de bar de ligne sur épinard d'hiver, artichauts et câpres*

\*\*\*

*Ribeye-Steak de veau suisse sauté  
Pommes dauphine  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Fromages de la région*

\*\*\*

*Bavaroise de mangue, glace au chocolat et coulis de fruit de la passion*

\*\*\*

\*\*

\*

*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, vin cuit, courge et brioche maison</i>	38
<i>Ris de veau sautés, salsifis, beurre noisette et boule de Belp</i>	34
<i>Poulpe sauté, vinaigrette au citron vert et méli-mélo de légumes</i>	34
<i>Demi homard Breton tiède, racine de persil et sa bisque</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, pommes écrasées et légumes du marché</i>	62
<i>Entrecôte double de bœuf, légumes et pommes gaufrettes (2per.)</i>	p.p.58
<i>Pigeon royal rôti au four, pommes mousseline et légumes du marché</i>	62

### Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	26 / 38
<i>Risotto Carnaroli, artichauts sautés, chèvre frais et boule de Belp</i>	26 / 38

### Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Financier, poire caramélisée et glace au romarin</i>	21
<i>Mousse de cacao bolivien, confiture de banane et glace au lime de kaffir</i>	21
<i>Parfait glacé et mousse au pain d'épices, oranges marinées</i>	21

*Viandes : Suisse Pigeon : France*

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