

Le menu

Filet de truite saumonée en gelée de yaourt, caviar de féra et tomates

Asperges vertes de Delley, œuf poché et boule de Belp

*Médailon de filet de bœuf sauté et son tartare
Pois chiches et salsa verte
Légumes du marché*

Fromages de la région

Mille-feuille et sorbet de fraise, pesto de basilic doux

**

*

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, asperges à l'aigre doux, rhubarbe et brioche maison</i>	38
<i>Carne cruda, œuf poché, parmesan et aioli à l'ail noir</i>	34
<i>Poulpe sauté, vinaigrette au citron vert et méli-mélo de légumes</i>	36
<i>Carpaccio de lapin de Villarepos, l'huile de noisette et œuf de caille</i>	35

Poissons

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

Viandes

<i>Pigeon royal de la Bresse rôti au four, purée de maïs et légumes</i>	62
<i>Ribeyesteak de veau, asperges vertes, pommes nouvelles et champignons</i>	58
<i>Tranches de foie de veau sautées, carotte, gingembre et pommes gaufrettes</i>	48

Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	28/38
<i>Trio de chou-fleur, œuf poché, câpres et noix de cajou</i>	28/38

Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Cerises au porto, flan de séré et glace pistache</i>	21
<i>Gâteau au chocolat, noix de macadamia et glace caramel</i>	21
<i>Mille-feuille de pomme et vanille de Tahiti</i>	21

Viandes : Suisse

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel