

## Le menu

*Tartare de filet de féra fumé, concombres et sorbet de tomates*

\*\*\*

*Cassolette de chanterelles, nouilles maison et boule de Belp*

\*\*\*

*Médailon de selle de chevreuil d'été sauté  
Patates douces et pommes  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Fromages de la région*

\*\*\*

*Fraises marinées et glace aux limes de Kaffir*

\*\*\*

\*\*

\*

*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, cerises noires, semoule et brioche maison</i>	38
<i>Carne cruda, œuf poché, parmesan et aioli à l'ail noir</i>	34
<i>Poulpe sauté sur mousse de tomates, petit pois et chèvre frais</i>	36
<i>Carpaccio de lapin de Villarepos, huile de noisette et œuf de caille</i>	35

### Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	54
<i>Poisson de mer selon arrivage (France)</i>	62

### Viandes

<i>Pigeon royal de la Bresse rôti au four, purée de maïs et légumes</i>	62
<i>Médailon de filet de bœuf sauté et son tartare, pois chiches et légumes</i>	59
<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 fraises et vanille de Tahiti</i>	21

*Viandes : Suisse   Chevreuil : Allemagne*

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