

## Le menu

*Tartare de féra fumé du lac de Morat, betteraves rouges et crème acidulé*

\*\*\*

*Gnocchi à l'ail des ours avec morilles fraîches*

\*\*\*

*Pigeon de la Bresse entier rôti au four  
Polenta crémeuse  
Légumes du marché*

\*\*\*

*Fromages de la région*

\*\*\*

*Cheesecake, sauce d'argousier, spéculoos et kumquats confits*

\*\*\*

\*\*

\*

*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>Saumon alpin mariné, avocats, kumquats confits et yaourt grec</i>	36
<i>Terrine de foie gras de canard, duo de pommes et brioche maison</i>	42
<i>Coquilles Saint-Jacques crues marinées, tartare de chair de crabe</i>	42
<i>Raviolo ouvert de queue de bœuf, épinards et champignons des bois</i>	36

### Poissons

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

### Viandes

<i>Agneau Bio de Villarepos, houmous et vinaigrette aux graines de moutarde</i>	62
<i>Filet de bœuf Limousin, pommes aux herbes et légumes de printemps</i>	62
<i>Côte de veau Angus dry aged, pommes gaufrettes et légumes (2 pers)</i>	p.p.64

### Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	32 / 42
<i>Gnocchi à l'ail des ours avec morilles fraîches</i>	32 / 42

### Desserts

<i>Assiette de fromages de la région</i>	21
<i>Mousse au chocolat, son crumble et sorbet ananas</i>	21
<i>Mango Tango</i>	21
<i>Potpourri d'agrumes et sorbet yuzu</i>	21

*Viandes : Suisse*

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