

Le menu autour du chevreuil

Carpaccio, huile de café, Parmesan et œuf de caille

Civet, foie gras, vin cuit et croûtons

*Médallions de selle de chevreuil, figue au vin rouge
Spätzli maison
Chou rouge, marrons et purée de céleri*

Fromages suisse

Pomme caramélisée, glace fleur de cannelle et crumble d'avoine

**

*

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>Burrata, poires marinées au caramel et huile d'olive, pickles de courge</i>	32
<i>Terrine de foie gras de canard, pommes, spéculoos et brioche maison</i>	42
<i>Carpaccio de Lapin de Villarepos, huile de noisette et boule de Belp</i>	38
<i>Raviolo ouvert d'homard, sa bisque et fenouil mariné</i>	55

Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	56
<i>Poisson de mer selon arrivage (France)</i>	64

Viandes

<i>Pigeon royal rôti au four, houmous et vinaigrette aux graines de moutarde</i>	62
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, couscous au safran et légumes du marché</i>	62
<i>Filet mignon et ris de veau sautés, carotte, gingembre et pommes gaufrettes</i>	64
<i>Queue de bœuf braisée, purée de patates douces et légumes du marché</i>	52

Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	32 / 42
<i>Gnocchi maison de pommes de terre aux bolets frais</i>	32 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromage suisse</i>	21
<i>Crème de mascarpone, baies marinées et son sorbet</i>	21
<i>Mousse et crumble au chocolat, mangue et glace au poivre rose</i>	21
<i>Crème catalane, figue au Porto et glace au romarin</i>	21

Viandes : Suisse Pigeon : France

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel