

Le menu

*Rillette de poisson du lac de Morat
Betteraves rouges, pumpernickel et yaourt grec*

Salsifis braisés, œuf poché, beurre noisette et câpres

*Filet mignon de veau suisse
Moutarde au miel et glace de viande
Trilogie de chou-fleur*

Fromages suisse

Bavaroise et crumble au chocolat, sorbet ananas

**

*

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>Tartare de veau, crème de wasabi et petite salade asiatique</i>	36
<i>Terrine de foie gras de canard, poires, vin cuit et brioche maison</i>	42
<i>Carpaccio de Lapin de Villarepos, huile de noisette et boule de Belp</i>	38
<i>Demi homard de l'atlantique, bisque et purée de racines de persil</i>	55

Poissons

<i>Filet de sandre du lac de Morat, choucroute à la crème, échalotes et verjus</i>	56
<i>Filet de skrei, sauce au safran, trilogie de poireaux et riz sauvage</i>	58

Viandes

<i>Pigeon royal rôti au four, patate douce et légumes du marché</i>	62
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, polenta crémeuse et légumes du marché</i>	62
<i>Entrecôte double de bœuf, mousseline aux betteraves rouges (2pers.)</i>	p.p.58

Végétarien

<i>Couscous de betteraves rouges, curry épicé et légumes du marché</i>	32 / 42
<i>Salsifis, pommes mousseline, œuf poché et beurre noisette aux câpres</i>	32 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromage suisse</i>	21
<i>Financier aux figues séchées, glace blanche au café et purée de marron</i>	21
<i>Mousse et crumble au chocolat, mangue et glace au poivre rose</i>	21
<i>Potpourri d'agrumes, sorbet au yuzu et crème au citron</i>	21

Viandes : Suisse Pigeon : France Skrei : Atlantique Nord

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel