

Le menu

Saumon alpin marinée, salade asiatique, avocat et glace au wasabi

Coquilles St Jacques sautées, couscous au safran et crème au curry vert

*Filet mignon de Pata Negra d'Espagne sauté
Pommes parmentier
Purée de carottes et petits pois*

Fromages suisse

Panna Cotta au babeurre, coulis d'argousier, spéculoos et kumquats

**

*

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>Carne cruda, aioli d'ail noir, œuf poché et boule de Belp</i>	38
<i>Terrine de foie gras de canard, cerises au porto, semoule et brioche maison</i>	42
<i>Rillette de poisson du lac, betteraves rouges, pumpernickel et yaourt grec</i>	34
<i>Demi homard de l'atlantique, bisque et purée de racines de persil</i>	55

Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	56
<i>Poisson de mer selon arrivage (Atlantique)</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 au safran, crème de 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>Mango Tango</i>	21
<i>Potpourri d'agrumes, sorbet au yuzu et crème au citron</i>	21

Viandes : Suisse Pigeon : France Coquilles St Jacques : Atlantique

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel