

Le menu

*Mille-feuille de tartare de crabe
Purée de petits pois, chutney de tomates, Pumpernickel*

*Asperges vertes de Delley
Beurre noisette, boule de Belp, œuf poché*

*Médailon de filet de bœuf suisse sauté
Pommes nouvelles, Brocolis, carottes*

*Fromages suisse
Pain au figues, chutney de pommes*

*Cherry Lady
Mousse de yaourt, crumble de spéculoos, glace au romarin*

**

*

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, boule de Belp</i>	38
<i>Terrine de foie gras de canard, cerises au porto, semoule, brioche maison</i>	42
<i>Saumon alpin mariné, salade asiatique, asperges à l'aigre doux, glace wasabi</i>	34
<i>Raviolo ouvert d'homard de l'atlantique, bisque, légumes de printemps</i>	55

Poissons

<i>Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)</i>	56
<i>Poisson de mer selon arrivage (Atlantique)</i>	62

Viandes

<i>Pigeon royal rôti au four, polenta crémeuse, légumes du marché</i>	62
<i>Agneau Bio de Villarepos, pommes écrasées, olives taggiasca, légumes</i>	62
<i>Filet mignon de veau, purée de carotte et gingembre, pommes nouvelles</i>	58

Végétarien

<i>Couscous au safran, crème de curry épicé, légumes du marché</i>	32 / 42
<i>Ravioli maison au chèvre frais, asperges vertes, pignons grillés</i>	32 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromage suisse</i>	21
<i>Financier aux pommes, glace à la vanille de Tahiti, amandes caramélisées</i>	21
<i>Terrine au chocolat, sorbet de framboises, mousse de séré, cresson au miel</i>	21
<i>Potpourri d'agrumes, sorbet au yuzu, crème au citron</i>	21

Viandes : Suisse Pigeon : France

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel