

Le menu

*Gelée de bœuf blonde d'Aquitaine de Faoug
Crème de pommes et raifort*

*Poisson de Pierre Schär du lac de Morat
Verjus, racine de persil, noisettes, topinambour*

*Selle d'agneau Bio de Villarepos sautée
Couscous au safran, Ratatouille, légumes du marché*

*Fromages suisses
Pain aux dattes*

*Tarte aux pruneaux de Fellenberg
Glace de fleur de cannelle, caramel*

**

*

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>Carpaccio de coquilles St Jacques, tartare de crabe, concombre, melon</i>	38
<i>Terrine de foie gras, figue au vin rouge, moutarde de Bénichon, brioche</i>	42
<i>Saumon de Lostallo mariné, salade asiatique, glace au wasabi</i>	38
<i>Raviole ouvert d'homard de l'atlantique, bisque, légumes du marché</i>	55

Poissons

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

Viandes

<i>Médaille de filet de bœuf, foie gras, pommes mousseline, légumes</i>	62
<i>Selle de chevreuil, patates douces, pruneaux, champignons, sureau</i>	62
<i>Médaille de filet mignon de veau, ris de veau, trilogie de chou-fleur</i>	59

Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, œuf poché, noix de cashew, boule de Belp</i>	32 / 42
<i>Ravioles au chèvre frais, beurre noisette, pignons, raisins de Corinthe</i>	32 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromage suisse</i>	21
<i>Baies marinées, sirop de menthe poivrée, timbale de yaourt, sorbet de baies</i>	21
<i>Gâteau de chocolat tiède, sauce caramel, glace au romarin</i>	21
<i>Cheesecake revisité, argousier, kumquats, spéculoos</i>	21

Viandes : Suisse

Chevreuil : Allemagne, Suisse

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel