

## Le menu

*Tartare de thon Blue Fin  
Avocat, betteraves rouges, mayonnaise au wasabi*

\*\*\*

*Œuf Bio d'élevage en plein air poché  
Epinards d'hiver, pommes mousseline, vin cuit, boule de Belp*

\*\*\*

*Filet mignon et blanquette de veau suisse  
Chou frisée, pommes parisiennes, graines de moutarde*

\*\*\*

*Fromages suisses  
Pain aux figues*

\*\*\*

*Mousse au chocolat bolivien  
Glace au poivre rose, confiture de bananes*

\*\*\*

\*\*

\*

*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, fenouil</i>	38
<i>Terrine et escalope de foie gras, figue, moutarde de Bénichon, brioche</i>	42
<i>Mille-feuille de saumon d'Ecosse mariné, Pumpernickel, glace au wasabi</i>	38
<i>Demi homard de l'Atlantique et sa bisque, fregola sarda, artichauts</i>	55

### Poissons

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

### Viandes

<i>Entrecôte de bœuf de Faoug, pommes mousseline, légumes ( 2 pers.)</i>	p.p.62
<i>Selle d'agneau Bio de Villarepos, lentilles, purée de pois chiches, légumes</i>	59
<i>Queue de bœuf braisée au gingembre, pommes purée, légumes du marché</i>	48

### Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, œuf poché, noix de cashew, boule de Belp</i>	32 / 42
<i>Couscous au safran, légumes du marché, curry rouge épicé</i>	32 / 42

### Desserts

<i>Assiette de fromages suisse</i>	21
<i>Agrumes marinés au sirop d'anis étoilé, crème de citron, sorbet yuzu</i>	21
<i>Crème catalane, mangue fraîche, glace au chocolat</i>	21
<i>Tarte aux pommes Braeburn, glace de fleur de cannelle, caramel (2omin.)</i>	21

*Viandes : Suisse*

*Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel*