

Le menu

*Tartare de crabe
Salsa verde, crevette géante sautée*

*Filet de sandre du lac de Morat
Choucroute à la crème, oignons rouges confites, Flower Sprouts*

*Médailon de filet de bœuf sauté
Pommes aux fines herbes, purée de céleri, légumes du marché*

*Fromages suisses
Pain aux figues*

Mango Tango

**

*

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 lapin, l'huile de noisette, boule de Belp, œuf de caille</i>	38
<i>Terrine de foie gras de canard, cerises au porto, bananes, brioche maison</i>	42
<i>Tartare de thon Blue Fin, avocat, betteraves rouges, mayonnaise 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>Filet mignon de veau sauté, pommes sautées, légumes du marché</i>	59
<i>Pigeon royal de la Bresse, polenta crémeuse, légumes du marché</i>	62
<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>Mousse de cacao bolivien, glace au poivre rose, confiture de banane</i>	21
<i>Financier aux pommes, nougatine d'amandes, glace à la vanille de Tahiti</i>	21

Viandes : Suisse Crabe : atlantique nord Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel