

## Le menu

*Tartare de crabe, crevette géante sautée  
Salsa verde, chips aux fines herbes*

\*\*\*

*Morilles fraîches, gnocchi de pommes de terre  
Oeuf poché, asperges vertes, pesto à l'ail des ours*

\*\*\*

*Filet d'omble chevalier vaudois mi-cuit au verjus  
Pommes nouvelles, purée de petit pois, pickles d'échalotes*

\*\*\*

*Fromages suisses  
Pain aux figues*

\*\*\*

*Terrine au chocolat, mousse de séré et framboises*

\*\*\*

\*\*

\*

*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, huile de noisette, boule de Belp, œuf de caille</i>	38
<i>Terrine de foie gras de canard, cerises au porto, semoule, brioche maison</i>	42
<i>Tartare de saumon mariné, asperges à l'aigre doux, gelée de crème fraîche</i>	38
<i>Homard de l'Atlantique en raviolo ouvert, légumes de printemps et bisque</i>	55

### Poissons

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

### Viandes

<i>Tomahawk-Steak de veau rôti, pommes rissolées, légumes ( 2 pers.)</i>	p.p.62
<i>Filet de bœuf sauté, pommes mousseline à l'ail des ours, légumes</i>	59
<i>Pigeon royal de la Bresse, polenta crémeuse, légumes du marché</i>	62
<i>Cassolette de ris de veau et morilles, tagliatelle maison et petits légumes</i>	48

### Végétarien

<i>Morilles fraîches, gnocchi maison, œuf poché et asperges vertes</i>	32 / 42
<i>Couscous au safran, légumes du marché, curry rouge épicé</i>	32 / 42

### Desserts

<i>Assiette de fromages suisses</i>	21
<i>Panna Cotta au babeurre, fraises fraîches, rhubarbe confite</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*