

Le menu

*Carpaccio de Gambero Rosso
Concombres, Granny Smith, glace au wasabi*

*Raviolo ouvert aux morilles de la sarine
Asperges vertes, fromage frais, pesto d'ail des ours*

*Pigeon royal de la Bresse rôti au four
Polenta crémeuse
Légumes de saison*

*Fromages suisses
Pain aux figues*

*Mousse de yaourt citronnée
Rhubarbe confite et sorbet fraises*

**

*

Arno Abächerli vous recommande ce menu pour l'ensemble de la table

*Menu complet 155
Quatre plats à choix 135*

A la carte

Entrées

<i>Tataki de thon Yellowfin, asperges à l'aigre doux, salade asiatique, ponzu</i>	39
<i>Coquilles St Jacques marinées, tartare de crabe, pomme grenade, salade</i>	39
<i>Terrine de foie gras maison, vin cuit, trilogie de pommes, brioche</i>	44
<i>Homard de l'Atlantique, sauce romesco, purée de petits pois et sa bisque</i>	58

Poissons

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

Viandes

<i>Filet de bœuf, escalope de foie gras sauté, pommes mousseline, légumes</i>	65
<i>Cassolette de ris de veau et morilles de la sarine, tagliatelle, légumes</i>	52
<i>Ribeye de veau sauté, trilogie de carottes, gnocchi à l'ail des ours (2 per.)</i>	p.P.62

Végétarien

<i>Trilogie de chou-fleur, œuf Bio poché, boule de Belp</i>	34 / 42
<i>Couscous au safran, légumes du marché, curry rouge épicé</i>	34 / 42

Desserts

<i>Assiette de fromages suisses</i>	22
<i>Tarte tatin, glace à la vanille de Tahiti (25 minutes)</i>	22
<i>Panna Cotta « Luciano Orlandi », fraises, glace au romarin</i>	22
<i>Gâteau au chocolat tiède, glace pistache, framboises</i>	22

Viandes : Suisse Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel