Le menu

Tartare de crabe royal
Guacamole, endive belge, pomme grenade, chips de wasabi

***

Filet de sandre du lac de Morat
Racine de persil, chou pointu, Verjus

***

Entrecôte de blonde d'Aquitaine de Faoug
Patates douces, betteraves rouges
Céleri rave, Flower sprouts

***

Fromages suisses
Pain aux figues

***

« Passion » et « Chocolat »

***
**
*

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

Menu complet 155
Quatre plats à choix 135

A la carte

Entrées

Tartare de thon, crème de wasabi, salade asiatique, Pumpernickel	*39*
Carpaccio de lapin, huile de noisette, œuf de caille, boule de Belp	*39*
Foie gras sauté, purée de marron, caramel, pomme, spéculoos	*44*
Homard de l'Atlantique, racine de persil, patates douces et sa bisque	*58*

Poissons

Poisson d'eau douce selon arrivage (Suisse)	*56*
Poisson de mer selon arrivage (Atlantique)	*62*

Viandes

Filet mignon de veau, salsifis, chou de Milan, petites pommes de terre	*64*
Selle d'agneau Bio de Villarepos, polenta crémeuse, légumes du marché	*66*
Pigeon royal de la Bresse rôti entier au four, patates douces, chou blanc	*64*

Végétarien

Trilogie de chou-fleur, œuf Bio poché, boule de Belp	*34 / 42*
Ravioli maison de courge, beurre noisette, pignons, chèvre frais	*34 / 42*

Desserts

Assiette de fromages suisses	*22*
Financier, poires, miel, huile d'olive, glace au vin cuit	*22*
Tarte Tatin, glace à la vanille de Tahiti (20 minutes)	*22*
Choux façon « Paris Brest », glace à la fève de tonka	*22*

Viandes : Suisse Pain : Fait maison

Au sujet des allergènes veuillez-vous adresser auprès du personnel