

Menu Suggestions

Les petites bouchées pour vous ouvrir l'appétit...

Magret de canette à l'aubergine, poivrons confits et légumes croquants

ou

Crevettes marinées à la méditerranéenne, terre de quinoa à l'orange

ou

Filet de sardine au citron et céleri rave, mayonnaise tomatée

Risotto carnaroli parfumé à l'huile de truffes, petits gris et beurre aux herbes

ou

Foie de canard poêlé sur son sablé à la vanille, gelée de coing au poivre du Vallemaggia

ou

Saint-Jacques sautées, huile de pistaches pressées à l'ancienne et jus curcuma

Bœuf stroganov revisité au soja-vin cuit, compotée d'oignons et mousseline de pommes de terre douces

ou

Pigeon des Landes juste saisi, pak choï à l'échalote relevé d'un coulis de pommes citronnées

ou

Entrecôte de cerf à la sauce satay, chou rouge et marrons longue cuisson

Notre chariot de fromages (sur demande)

L'appel à la douceur...

Bavarois à la passion, crumble café et meringue flambée

ou

Crème brûlée à la noisette, mousse de pommes vertes

ou

Caramel aux noix, sauce pralinée et crème glacée du moment

Menu deux entrées, plat et dessert CHF 122.-

Accord mets et vins CHF 172.-

Fromages : CHF 17.-

Menu une entrée chaude ou froide, plat et dessert CHF 105.-

Accord mets et vins CHF 143.-

Fromages : CHF 17.-