



Menu

DÉGUSTATION

AMUSE BOUCHE
CRÈME DE BUTTERNUT & GRANOLA SALÉ

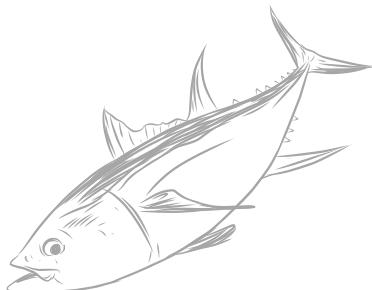
DUO DE FOIE GRAS (F) ET MAGRET DE CANARD FUMÉ (F)
CHUTNEY DE FIGUES, PAIN D'ÉPICES ET COMPOTE DE POMMES

OU

FILET D'OMBLE (IS) MARINÉ FAÇON GRAVLAX, PICKLES DE LÉGUMES
COULIS DE BETTERAVE, ACHARD CITRON ET PAIN CROUSTILLANT



FILET DE TURBOT° POCHÉ, SAUCE AUX MORILLES
RISOTTO CARNAROLI ET FOIN DE POIREAUX
CARROUSEL DES LÉGUMES DE SAISON
°FAO 27 ATLANTIQUE NORD-EST

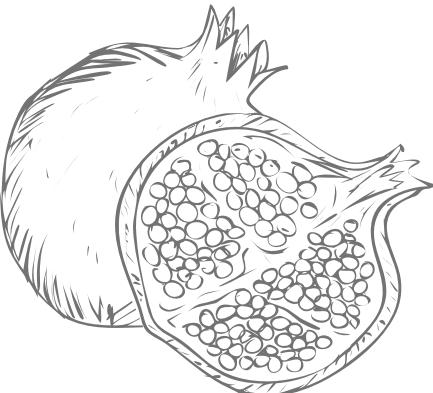


OU

MÉDAILLONS DE CERF (AT) SUR FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS
SAUCE GRAND-VENEUR
PALETS DE POLENTE GRILLÉS ET SÉLECTION DE LÉGUMES DU MARCHÉ



TUBE A LA CRÈME DE MARRONS AU KIRSCH
GLACE MÖVENPICK À LA DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE SUR NID DE MERINGUE



ENTRÉE CHF 21.-

PLAT CHF 48.-

DESSERT CHF 14.-

MENU 3 PLATS CHF 78.-