

Menu découverte

Servi dès 2 personnes / ab 2 Personen serviert

Tataki de pastèque du Seeland

Crème brûlée de chou-fleur et noix de cajou

Seeländer Wassermelone Tataki

Gebrannte Creme aus Blumenkohl und Cashewnüsse

Aile de raie à la grenobloise

Gel de citron, câpres frites, croûtons de cuchaule et huile de safran

Rochenflügel nach Grenoble Art

Zitronengel, frittierte Kapern, Cuchaule-Croûtons und Safranöl

Duo d'agneau du pays

Cromesquis de gigot

Filet rosé aux poires à botzi et vin cuit

Pommes sautées au beurre noisette

Duo vom lokalen Lamm

Cromesquis vom Gigot

Rosa Filet mit Büschelbirnen und «Vin cuit»

Bratkartoffeln mit Nussbutter

Choix de fromages de la région, Chutney

Käse Auswahl aus der Region, Chutney

Douceur pistache – pêche de vigne

Sablé cacao et Sorbet pêche de vigne

Pistazien und Weinbergpfirsich Versuchung

Kakao – Sablé und Weinbergpfirsich-Sorbet

Menu complet CHF 118

Sans fromages CHF 106