

## **Menu découverte**

**Servi dès 2 personnes / ab 2 Personen serviert**

**Gaufre de châtaigne, crémeux de truffe et bolets**  
**Truffes fraîches et vinaigrette au lichen d'Islande**  
Kastanienwaffel, Trüffel- und Steinpilzcreme  
Frische Trüffel und Isländische Flechte-Vinaigrette

\*\*\*

**Filet de truite de Chamby au beurre noisette**  
**Pommes gala et purée de céleri**  
Forellenfilet aus Chamby in Nussbutter gebraten  
Gala-Äpfel und Selleriepüree

\*\*\*

**Trilogie de « porc d'ici »**  
**Joue confite, poitrine laquée au vin cuit et secreto grillé**  
**Betterave et pommes dauphine**  
Trilogie vom heimischen Schwein «porc d'ici»  
Geschmorte Kinnbacke, glasierte Brust und gegrilltes Secreto  
Rote Bete und Pommes Dauphine

\*\*\*

**Choix de fromages de la région, Chutney**  
Käse Auswahl aus der Region, Chutney

\*\*\*

**Financier noisette, mousse mandarine et glace chocolat**  
Haselnuss-Financier mit Mandarinenmousse und Schokoladeneis

**Menu complet CHF 108**

**Sans fromages CHF 96**