

Menu Dégustation

Hiver 2018

55 CHF

Nos Entrées

Crème de Marrons aux Bolets

Brunoise de bolets

ou

Terrine de foie gras au torchon Au Porto blanc

Foie gras au Porto et Cognac, nid de salade, toast, gros sel

Nos Plats

Prés & Marées

Risotto aux Morilles, noix de St-Jacques

ou

Queue de Homard & Riz Venere

Queue de Homard décortiquée, tomates confites

ou

Tournedos Rossini (+5 CHF)

Tournedos de filet Bœuf, escalope de foie gras, sauce à la truffe

Nos Douceurs

Mousse au Chocolat, granité de poire à Botzi AOP

ou

Meringues de chez Angelo Rime à Botterens avec crème double de la Gruyère