

## **Menu découverte**

**Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue et vanille**  
Jakobsmuscheln Carpaccio mit Mango und Vanille

\*\*\*

**Médailon de foie gras de canard poêlé**  
**avec son espuma aux zestes de citron**  
Gebratene Entenstopfleber-Medaillon  
mit Zitronenschalen-Espuma

\*\*\*

**Filet de veau à la moutarde et aux épices**

**Petits légumes**

**Purée de topinambour au café**

Kalbsrücken mit Senf und Gewürzen

Kleines Gemüse

Topinambur-Püree mit Kaffee

\*\*\*

**Sélection de fromages, exclusivement de chez nous**

**Chutney et garnitures**

Käseteller ausschließlich aus der Region

Chutney und Beilagen

\*\*\*

**Soupe de banane au gingembre**

**Sorbet citronelle et tuile de sésame**

Bananensuppe mit Ingwer

Zitronengras-Sorbet und Sesam-Tuiles

\*\*\*

**Mini buchette à la mandarine et aux marrons**

**Sauce cannelle**

Mini-Buchette mit Mandarine und Kastanien

Zimtsauce

**Menu 3 plats CHF 83**

**Menu 4 plats CHF 104**

**Menu complet CHF 119**