

Saint Valentin

Apéritifs

La Symphonie de Morat
Domaine Derron, Môtier

Croquette de fromage, condiment aux noix
Gougère au brie et butternut
Crèmeux et sablé au Mont Vully

Accompagnement vins

Pinot Gris, Château de Praz
Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz

Cuvée de l'Arzille rouge
Famille Chervet, Praz

La Frivolle
Vins Schmutz SA, Viticulteur-encaveur, Praz

Menu CHF 115

Avec accompagnement vins, eau et café CHF 169

Menu

Pommes de terre fondante

Gel de carotte-gingembre et féra fumée

Schmelzende Kartoffeln
Karotten-Ingwer-Gel und geräucherte Felchen

Comme un opéra de foie gras de canard

Chutney aux fruits sec

Wie ein Opera mit Entenstopfleber
Chutney mit Dörrfrüchten

Ceviche de sandre au maïs, avocat et pickles d'oignons rouge

Ceviche vom Zander mit Mais, Avocado und roten Zwiebelpickles

Côte de veau rôtie simplement à partager

Jus riche parfumé à la fève de Tonka et pistache

Mousseline de cerfeuil tubéreux, panais confit et en chips

Gebratenes Kalbskotelett einfach zum Teilen
Kräftiger Jus mit Tonkabohne und Pistazien
Mousseline von Knollenkerbel, kandierten Pastinaken und Chips

Poire, bière et fleur de foin

Birne, Bier und Heublumen

Cœur à la rose et framboise, sorbet litchi

Herz mit Rose und Himbeere, Litschisorbet

