

## **Menu découverte**

**Déclinaison de canard en trois façons à la pistache**

**Mesclun à la mélasse de grenade**

Dreierlei der Enten mit Pistazie

Mesclun mit Granatapfelmelasse

\*\*\*

**Pochouse d'omble chevalier au Traminer du Vully**

**Pesto d'ail d'ours et chips de jambon sec**

Saiblings im Traminer-Sud aus dem Vully

Bärlauchpesto und Chips von getrocknetem Schinken

\*\*\*

**Duo de porc pata negra, jus fumé au piment d'Espelette**

**Polenta au chorizo**

Duo vom Pata-Negra-Schwein, geräucherter Jus mit Piment d'Espelette

Polenta mit Chorizo

\*\*\*

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

**Chutney et garnitures**

Käseteller ausschließlich aus der Region

Chutney und Beilagen

\*\*\*

**Demi-sphère croquante "pure cacao"  
et mousse de rhubarbe parfumée à l'Absinthe**

Knackige Halbkugel "reiner Kakao"

Rhabarbermousse an Absinth

\*\*\*

**Mille-feuilles de fraise au citron vert**

**Sorbet basilic**

Erdbeer-Mille-Feuilles mit Limette

Basilikum-Sorbet

**Menu 3 plats CHF 68**

**Menu 4 plats CHF 89**

**Menu complet CHF 110**