

SUGGESTIONS DE PRINTEMPS

ENTRÉES

Velouté d'asperges au nuage de lait de la Gruyère 14.50
Spargelcremesuppe mit Milchwolke



Salade verte, œuf de Charmey, petits lardons et ses croûtons 19.50
Grüner Salat, Ei aus Charmey, kleine Speckwürfelchen und Croutons

Cannelloni de thon rouge aux asperges vertes, pousses de saladin 29.-
Cannelloni mit Rotem Thunfisch mit grünem Spargel, Salatsprossen

Croûte d'une cuchaule AOP aux morilles 26.-
Safranbrot AOP-Kruste mit Morchelsauce



Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme-pomelo, brioche feuilletée maison 32.-
Halbgekochte Entenleberterriner, Apfel-Pomelo-Chutney, hausgemachte Blätterteigbrioche

Duo d'asperges vertes et blanches, sauce hollandaise 38.-/27.-
Duo aus grünem und weißem Spargel, Sauce Hollandaise



PLATS

Osso bucco de veau sur un risotto safrané, légumes printaniers 45.-
Kalbs-Osso bucco auf Safranrisotto, Frühlingsgemüse

Côtelettes d'agneau fermier de Vessy, jus réduit, asperges, mousseline de carottes 48.-
Lammkotelett vom Bauernhof aus Vessy, reduzierte Jus, Spargel, Karottenmousseline

Filet de daurade cuit sur peau, asperges, tomates cherry, brocolis sauvages 42.-
Dorschfilet mit der Haut gebraten, Spargel, Cherrytomaten, wilder Brokkoli

**Gnocchi à l'ail des ours et petit pois,
crème d'oignons nouveaux** 29.-
Gnocchi mit Bärlauch und Erbsen, Creme aus Frühlingszwiebeln



DESSERTS

**Soufflé glacé Grand-Marnier aux éclats de nougat,
griottes semi confites, tuile croquante** 15.-
Grand Marnier Eissoufflé mit Nougatstückchen,
Pistaziensplitter, kandierte Sauerkirschen und knuspriges Biskuit

**Finger façon tarte pistache-ramboise-vanille,
crème légère pistache et son sorbet framboise** 15.-
Pistazien-Himbeer-Vanille Delice,
leichte Pistaziencreme und Himbeersorbet

**Biscuit breton citronné, confit de fraise,
crème légère vanille-citron vert-yuzu** 15.-
Bretonisches Zitronenbiskuit, Erdbeerkonfit, leichte Vanille-Limonen-Yuzu
Creme



Plats végétariens