

**JUILLET - AOÛT 2021**

**CHEF DE CUISINE  
JEAN-MARIE PELLETIER**

---

**PRIX MENU**

**SANS FROMAGE  
CHF 135.-**

**MENU COMPLET  
CHF 150.-**

**QUATRE SAISONS**

 **SAISONS**

## menu

Huile d'olive, moulin de Sévery  
Fleur de Sel, mines de Bex  
Pain du four de l'Adde, Cerniat  
Focaccia maison aux tomates cerises et thym citronné

### Amuse-Bouche

—  
Tomate cœur de bœuf et ses tomates arc-en-ciel, pousses de basilic  
Émulsion de mozzarella de bufflonne de Cuarnens

—  
Filet de sandre de nos lacs suisses, mousse d'amandes au citron vert  
Œufs fumés de brochet du lac Léman  
Pickels de fenouil et oignon rouge

—  
Côte de bœuf de la famille Minder à Avanches  
Courgette trompette aux pignons de pin  
Fleur de courgette farcie aux chanterelles  
Mille-feuilles de pommes de terre confite au beurre fermier

—  
Fromage  
Variation de fromage 100% fribourgeois  
Condiments

### Avant dessert

—  
Déclinaison d'abricot du Valais et son sorbet  
Crèmeux au romarin

### Mignardises