

## MENU CAILLER

Amuse-bouche

////

Rouelle de langoustine aux amandes  
Granité de pamplemousse rouge

////

Œuf fermier de Charmey, cuisson parfaite  
Petits pois - framboise

////

Filet de sole aux morilles et asperges  
Mini-navet farci, émulsion aux herbes tendres

////

Avant dessert

////

Finger de chou au pralin cacahuète  
Crème légère vanillée, confit de pommes  
Sorbet chocolat caramel à la fleur de sel

---

135 CHF

145 CHF avec notre sélection de fromages

### À LA CARTE

ENTRÉES 35.-

PLATS 65.-

## MENU DE SAISON

Amuse-bouche

////

Pointes d'asperges vertes au caviar de Frutigen  
Thé matcha au yogourt de la laiterie de Charmey

////

Raviole à la féra du lac Léman  
Pesto de roquette et chanterelles sautées

////

Côte de cochon du pays  
Jus aux câpres et agrumes  
Feuille de bette - betterave  
Purée d'Agria moelleuse à l'ail nouveau

////

Avant dessert

////

Macaron pistache et sa crème légère  
Cœur de griotte confite, mascarpone  
Sorbet griotte-framboise

---

155 CHF

165 CHF avec notre sélection de fromages

FROMAGE 22.-

DESSERT 25.-

Œufs - Suisse //// Langoustine - Afrique du Sud //// Filet de sole - France //// Porc - Suisse

## MENU D'AFFAIRES LE MIDI, DU MARDI AU SAMEDI

Amuse-bouche

////

Duo d'omble chevalier aux petits pois  
Fraîcheur au citron confit, melba d'une cuchaule

////

Ris de veau poêlé  
Sabayon aux morilles et asperges  
Purée de persil  
Pommes gaufrettes, oignons croustillants

////

Avant dessert

////

Roulade pistache - fraise  
Rhubarbe confite, crème légère au citron vert  
Sorbet fraise - basilic

---

95 CHF

Ombre chevalier - Islande //// ris de veau - Suisse

 **SAISONS**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

//// printemps 2020  
Jean-Marie Pelletier