

Menu Casino

Carpaccio de bœuf aux éclats de parmesan, bouquet de jeunes pousses

Beef carpaccio with Parmesan slices, young garden green

ou/or

Soupe de châtaignes et St-Jacques

Chestnut soup and scallops

* * *

Filet de daurade à la niçoise, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive,

légumes du moment

Sea bream fillet Nicoise style, with olive oil mashed-up potatoes, vegetable from the market

ou/or

Filet de canette aux senteurs de l'Avent, riz sauvage, légumes du moment

Duckling fillet with advent spices, wild rice, vegetable from the market

* * *

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Crèmeux à la mandarine, coulis d'orange sanguine

Mandarine crèmeux, blood orange coulis

* * *

*

Menu – 3 plats

CHF 59.—

Menu – 4 plats

CHF 67.—

Provenance de la viande et poisson / Origin of meat and fish

Canette: France

Daurade: France