

## Menu Casino

*Tataki d'espadon, vinaigrette au miso, courgette grillée*

Swordfish tataki, miso vinaigrette, grilled zucchini

*ou/or*

*Raviolini aux truffes, jus corsé de veau*

Truffel raviolini, spicy veal juice

\* \* \*

*St-Jacques laquées, émincé d'endives, risotto coco-citronnelle*

Scallops laquered, chicory émincé, risotto with coco and lemongrass

*ou/or*

*Epaule d'agneau en croûte d'olives, chanterelles,*

*pommes de terre bouchon façon dauphinois*

Shoulder of lamb in olive crust, chanterelles, small potatoes gratin style

\* \* \*

*Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter*

*ou/or*

*Tartelette au chocolat blanc et grenade*

White chocolate tartelette with pomegranate

\* \* \*

\*

*Menu – 3 plats*

CHF 59.—

*Menu – 4 plats*

CHF 67.—

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

Agneau: Suisse

Espadon: Sri Lanka St-Jacques: USA