

Menu Casino

Ballottine de foie gras aux fruits et son chutney, coulis de rhubarbe

Foie gras terrine with fruit, fruit chutney, rhubarb coulis

ou/or

*Maquereau brûlé au chalumeau, tartare d'algue au citron confit, pastèque,
vinaigrette au pomélo*

Mackerel burned with a blowtorch, seaweed tartar with confit lemon, watermelon, vinaigrette with pomelo

*St-Jacques enrobées de lard fumé, crème émulsionnée au jambon de Parme,
risotto safrané, fèves*

Scallops with smoked bacon, with Parma ham emulsified cream, saffron risotto, broad beans

ou/or

*Duo de bœuf, paleron confit 7h, croustillant de queue de boeuf au miel et fruits secs,
sauce au vin rouge, parmentier de pommes de terre aux champignons des bois*

Beef duo, beef chuck cooked 7h, crispy oxtail with honey and dried fruit, red wine sauce,
potato parmentier with mushrooms

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Dôme chocolat blanc, cœur coulant aux framboises, miroir yuzu, meringue

White chocolate dom, flowing heart with raspberries, yuzu mirror, meringue

Menu – 3 plats

CHF 59.—

Menu – 4 plats

CHF 67.—

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

Boeuf: Suisse Foie gras : France

St-Jacques : USA