

Menu Casino

Tartare de bœuf sur tarte fine, pommes gaufrette

Beef tartare on thin pie, potatoes gaufrette style

ou/or

Velouté de panais, espuma à la noisette du Piémont, éclats de viande séchée

Parsnip soup, nuts from Piemonte espuma, thin slices of dried meat

Pavé de sandre, fruits de mer, sauce bisque de homard, purée de petit pois, fenouil braisé

Pike perch steak, lobster bisque sauce, seafood, garden pea puree, braised fennel

ou/or

*Pièce du boucher, sauce au poivre, pommes de terre bouchon façon dauphinois,
champignons des bois*

Piece from the butcher, pepper sauce, cap potatoes dauphinois style, mushrooms

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Crêpe en aumônière avec pommes caramélisées, crème anglaise au Calvados

Aumônière with caramelized apples, vanilla sauce with Calvados

Menu – 3 plats

CHF 59.—

Menu – 4 plats

CHF 67.—

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

Boeuf: Uruguay

Poisson voir tableau d'affichage