



LE MENU DU 1^{er} AOÛT 2020 LA FÊTE NATIONALE SUISSE

L'APÉRITIF SUR LA TERRASSE COCKTAIL ET AMUSE BOUCHE

Apéro auf der Terrasse mit kleinen Mundbissen

Aperitif on the terrace with small starters



LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD À LA GÉLÉE À LA MALVOISIE COMPOTÉ D'ABRICOT À LA VANILLE

Terrine von der Enten Foie Gras mit Malvoisie Gelee, Aprikosenkompott mit Vanille

Terrine of duck foie gras with Malvoise jelly, apricot compote with vanilla



LE ROUGET-BARBET DE MÉDITERRANÉE ET SA FLEUR DE COURGETTES, RAGOÛT DE CHANTERELLES

Rotbarbenfilet aus dem Mittelmeer, Zucchiniblüte, Pfifferling Ragout

Red mullet fillet from the Mediterranean, courgette flower, chanterelle ragout



LE SORBET À LA FRAMBOISE ET GRANITÉ À LA MENTHE

Himbeersorbet und Minzgranite

Raspberry sorbet and mint granite



LE COEUR DE FILET DE BŒUF «SIMMENTAL» RÔTI ESPUMA DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ ÉCHALOTE CONFITE AU PINOT NOIR

Gebratenes Rindsfiletherz «Simmental»

Kartoffel Espuma mit Sommertrüffel, Schalotten Konfit mit Pinot Noir

Pan fried beef fillet «Simmental»

Potato espuma with summer truffles, shallot confit with Pinot Noir



LA DEMIE-SPHÈRE AU CHOCOLAT BLANC, GÉLÉE À LA PASTÈQUE MOUSSE DE MOZZARELLA BURRATA ET SORBET BASILIC

Weisse Schokoladen Kugel, Wassermelonen Gelee

Mozzarella Burrata Mousse und Basilikum Sorbet

White chocolate sphere, water melon gelee

Mozzarella Burrata mousse and basil sorbet



Le menu complet – Ganzes Menu – Complete Menu CHF 95