

MENU DU SOIR

DE 18 HEURES À 21H45

INSPIRATIONS DES BALANCES

Tartare de bœuf coupé à la main
Chutney d'échalotes, crème au jaune d'œuf, espuma de pommes de terre

Vin recommandé
Franciacorta Rosé DOCG, CHF 15.00/dl
Marchese Antinori / Franciacorta (Italie)

Soupe crémeuse à la carotte et au gingembre à l'espuma de coriandre
Coquille Saint-Jacques rôtie

Vin recommandé
Roero Arneis Tabaria, CHF 9.00/dl
Tenuta La Meridiana / Piemont (Italie)

Filet de loup de mer rôti au beurre au porto
Purée de chou-fleur, romanesco, amandes

Vin recommandé
Sancerre La Moussière, CHF 11.00/dl
Alphonse Mellot / Loire (France)

Duo de filet de veau et joue de veau au jus de truffe
Purée de pommes de terre et céleri, chutney de pommes, légumes du marché

Vin recommandé
Guidalberto IGT, CHF 14.50/dl
Tenuta San Guido / Bolgheri (Italie)

Sélection de fromages européens de notre Maître Fromager Rolf Beeler
Pain aux fruits maison

Vin recommandé
Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

ou

Mousse aux fruits de la passion et à la mangue avec meringue
Sorbet à la noix de coco et au citron vert

Vin recommandé
Vin doux 2023, CHF 13.50/5cl
Weingut Kastanienbaum / Lucerne (Suisse)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—
3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

M E N U D U S O I R
D E 18 H E U R E S À 21 H 45

M A G I E D ' H I V E R

E N T R É E S

Tartare de bœuf coupé à la main Chutney d'échalotes, crème au jaune d'œuf, espuma de pommes de terre	35.—
Filet de saumon fumé écossais au raifort et au concombre Betteraves rouges, mayonnaise à l'aneth, courge marinée	33.—
Carpaccio de poulpe avec coquilles Saint-Jacques rôties Échalotes, orange sanguine, chorizo, coriandre	33.—
Salade d'hiver colorée au jambon de sanglier Courge marinée, quartiers de poire, noix, pousses	21.—
Consommé de volaille aux légumes et à l'œuf	17.—
Soupe crémeuse de betteraves rouges à l'espuma de vanille et magret de canard fumé	17.—
Soupe crémeuse de carottes et gingembre à l'espuma de coriandre Coquille Saint-Jacques rôtie	17.—

P L A T S P R I N C I P A U X

	petite	
Curry végétalien de lentilles et légumes aux champignons Riz basmati au sésame	26.—	33.—
Raviolis à la truffe aux épinards en feuilles, œuf poché et sauce béarnaise	28.—	35.—
Filet de loup de mer rôti au beurre au porto Pommes de terre bouillies, purée de chou-fleur, romanesco, amandes	46.—	57.—
Filet de sandre grillé à la mousse de persil Purée de pommes de terre et petits pois et choux de Bruxelles au lard aux herbes	41.—	51.—
Filet de thon «Teriyaki» à la sauce soja Nouilles ramen aux légumes asiatiques, chutney de mangue, gingembre	42.—	53.—
Goulasch viennois à la crème aigre Boulette de pain et chou rouge aux marrons	34.—	43.—
Duo de filet de veau et joue de veau au jus de truffe Purée de pommes de terre et céleri, chutney de pommes, légumes du marché	47.—	59.—
Côtelettes d'agneau grillées et jarret d'agneau effiloché au jus à l'ail Polenta, haricots secs, mini-carottes, figues glacées	46.—	57.—
Cubes de filet de bœuf poêlés «Stroganoff» Tagliatelle et légumes du marché	42.—	53.—

Charme & Excellence