

Les Entrées

Le Poireau du Seeland

Truffe de Morat/Jaune d'œuf confit
CHF 42.--

Le Bolet de la Vallée

Châtaignes/ Escalope de Foie Gras Français poêlée
Noisettes du Piémont
CHF 42.--

Le Foie Gras Français en Terrine

Le Cidre de mon Grand-Papa/
Pomme Boskoop/Cuchaule
CHF 42.--

Le Poisson

Le Filet de Loup Sauvage de l'Atlantique

Nage Safranée/Moules Couteaux/
Ravioli à la Ricotta et Citron Vert
CHF 59.--

La Viande

Le filet de Chevreuil d'Allemagne

En croute de noisettes/Topinambour/
Couleurs d'Automne
CHF 64.--

Le Fromage

L'Espuma Moitié-Moitié

De la Laiterie de Charmey
Compotée d'Oignons au Vin Cuit
CHF 16.--

Le Dessert

Mon «Paris-Brest»

Chou/Amandes/Pralin/Mirabelles fermentées
CHF 18.--

« Aucun plaisir n'est éphémère, car
l'impression qu'il nous laisse perdure.»
-Johann Wolfgang von Goethe-

Tous nos plats sont préparés
avec rigueur, générosité, respect de l'origine
et des saisons.

En espérant ravir vos yeux et vos papilles.
Amitiés gourmandes.

Alexandra Müller
Propriétaire et Cheffe de Cuisine

et ses héros

Ana
Carla
Clémence
Daniele
Haithem
Idajet
Marjorie
Marwane
Nadia
Nadira
Odette

Chers clients, nous vous prions de prendre note, que pour
chaque changement apporté au menu nous nous
permettrons de vous facturer CHF 8.--.

Un moment de partage

Le Pain au Feu de Bois d'André Isenegger
et le Beurre au Lait de nos Prés de Charmey

La Cuisine vous souhaite la Bienvenue

Topinambour/Chocolat Alba Felchlin /Truffe de Morat

Dim-Sum de Sanglier/Chou-Rouge

Le cromesquis de Sardines/Mayonnaise/Yuzu

Le Poireau du Seeland

Truffe de Morat/Jaune d'œuf confit

Le Bolet de la Vallée

Châtaignes/Escalope de Foie Gras Français poêlée

Noisettes du Piémont

Le Filet de Loup Sauvage de l'Atlantique

Nage Safranée/Moules Couteaux/

Ravioli à la Ricotta et Citron Vert

ou

Le filet de Chevreuil d'Allemagne

En croute de noisettes/Topinambour/

Couleurs d'Automne

L'Espuma Moitié-Moitié

De la Laiterie de Charmey

Compotée d'Oignons au Vin Cuit

Mon « Paris-Brest »

Chou/Amandes/Pralin/Mirabelles fermentées

Mignardises

CHF 139.--

Un moment de partage

Le Pain au Feu de Bois d'André Isenegger
et le Beurre au Lait de nos Prés de Charmey

La Cuisine vous souhaite la Bienvenue

Topinambour/Chocolat Alba Felchlin /Truffe de Morat

Dim-Sum de Sanglier/Chou-Rouge

Le cromesquis de Sardines/Mayonnaise/Yuzu

Le Poireau du Seeland

Truffe de Morat/Jaune d'œuf confit

Le Bolet de la Vallée

Châtaignes/Escalope de Foie Gras Français poêlée

Noisettes du Piémont

Le Foie Gras Français en Terrine

Le Cidre de mon Grand-Papa/

Pomme Boskoop/Cuchaule

Le Filet de Loup Sauvage de l'Atlantique

Nage Safranée/Moules Couteaux/

Ravioli à la Ricotta et Citron Vert

Le filet de Chevreuil d'Allemagne

En croute de noisettes/Topinambour/

Couleurs d'Automne

L'Espuma Moitié-Moitié

De la Laiterie de Charmey

Compotée d'Oignons au Vin Cuit

Mon « Paris-Brest »

Chou/Amandes/Pralin/Mirabelles fermentées

Mignardises

CHF 199.—