

Speisekarte

Grüner und weisser **Spargel** natur mit **Kaviar** vinaigrette mit Enzian vom Crêt-du-Puy /// 90.-

Überraschungsei von den Barrières mit **Morcheln** aus der Sarine
würzige Emulsion mit grünem Pfeffer /// 80.-

Frühlings-Gnocchetti mit **Erbsen** aus dem Seeland
Gemüsebouillon mit **asiatischen** Aromen /// 78.-

Langsam gegarter **Saibling** aus Soubey velouté mit **Liebstöckel** aromatisiert /// 78.-

Nage von **Herzmuscheln** und **Schwertmuscheln** in Petersilie, marinière mit **Champagne** /// 78.-

Medallions vom **blauen Hummer** nacr  serviert, **Coraline**-Sauce mit Estragon /// 90.-

Edles Stück vom **Kalb** aus der Romandie, bernsteinfarbener Jus mit Morcheln aus der Sarine:

Bries, knusprig /// 85.-

Filet, grilliert serviert /// 85.-

Kotelett, zum teilen (für 2 Personen minimum) /// 85.- p.p

Sattel vom **Lamm** aus Sisteron im Ofen gebraten, wiener Kruste mit **Alliumgew chsen** /// 85.-

Auswahl an frischen und gereiften **K sen** aus dem **Juramassiv** /// 35.-

Der **Cramiat** der Franches Montagnes, von der **Blüte** bis zur **Wurzel** /// 30.-

Auswahl an **Eiscremes** und **Sorbets** /// 30.-

Soufflé-Tarte mit **Rhabarber** aus dem Vully, eiscreme mit **Edelfäule-Trauben** /// 30.-

Knuspriger Grand Cru **Schokolade** mit **Griottines** aus Fougerolles,
sorbet von schwarzer Kirsche /// 30.-