

Menu culin. R

Terrine de cerf ⁷

Figue | Pistache | Pomme



Hot and sour soup ^{1,3,7,9}

Caille | Chawanmushi | Edamame | Champignons



Vive le chamois ^{3,7,8b}

Noisette | Coing | Panais



Scampis sud-africains grillés ^{2,7}

Chou-fleur | Safran



Duo de chevreuil ^{1a,7,9}

Civet de filet + *Selle*

Potiron | Chou rouge | Spätzli | Chou de Bruxelles | Airelles
Lardons | Croûtons



Plateau de fromages ⁷

Sélection Beeler



L'abricot ^{1a,3,7,8a,12}

Crème acidulée | Fleur de lavande

Menu complet 205

Menu complet avec accord des vins 310

Menu végétarien D.lice

Laitue revisitée ^{3,7,12}

Oignon | Beurre de noix | Ail noir | Œuf



Velouté de châtaigne

Argousier | Salsifis



Raviolis aux chanterelles ^{1a,3,7}

Persil | Parmesan



Plateau de fromages ⁷

Sélection Beeler



Délice au chocolat ^{1a,3,7,12}

Chocolat Felchlin

Groseilles | Topinambour

Menu complet 120

Menu complet avec accord des vins 195

Menu surprise

Laissez-vous surprendre par Dominique et son équipe !

8 à 10 plats

Sur commande

Menu 225

Entrées froides

Laitue revisitée ^{3,7,12}		26
Oignon Beurre de noix Ail noir Œuf		
Ceviche de bar ⁴		32
Melon Citron vert Coriandre Piment Avocat		
Terrine de cerf ⁷		34
Figue Pistache Pomme		

Soupes et essences

Hot and sour soup ^{1,3,7,9}		25
Caille Chawanmushi Edamame Champignons		
Velouté de châtaigne ⁷		22
Argousier Salsifis		

Entrées chaudes

Raviolis aux chanterelles ^{1a,3,7}		en entrée	32
Persil Parmesan		en plat principal	46
Vive le chamois ^{3,7,8b}			36
Noisette Coing Panais			

Poissons et crustacés

Turbot du grand large ^{4,6,7,9}			63
Miso Pérille Courgette Chips de riz Caviar			
Scampis sud-africains grillés ^{2,7}			58
Chou-fleur Safran			

Viandes

Duo de chevreuil ^{1a,7,9}			59
<i>Civet de filet</i> + <i>Selle</i>			
Potirons Chou rouge Spätzli Chou de Bruxelles Airelles Lardons Croûtons			
Méli-mélo de veau ^{1a,3,7,8,9}			64
<i>Filet</i> + <i>Langue</i> + <i>Ris</i>			
Mais Truffe Épinard			