



MENU DE PÂQUES

APERITIF DE BIENVENUE OFFERT PAR LE CHEF ANDREA

AMUSE-BOUCHE PRINTANIÈRE



ASPERGE BLANCHE DE CHEZ SPYCHER

TARTARE DÉLICAT DE TRUITE D'EVIONNAZ, CRÉMEUX
D'AMANDES DE SICILE, ÉMULSION D'ORANGE SANGUINE

CAVIAR SUISSE



RISOTTO DES FRÈRES ANGST

ASPERGES VERTES DE CHEZ MAURICE, ESPUMA DE
CHAMPIGNONS ET MAÏS, RIS DE VEAU SUISSE CROUSTILLANT À
LA NOISETTE ET POUDRE DE CAFÉ



AGNEAU DE LAIT DE BRUSON LONGUEMENT CONFIT
FARCIE À L'AIL DES OURS, ABRICOT SEC FLAMBÉ À L'ABRICOTINE,
PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES, JUS DE VIANDE CORSÉ
ÉMULSION DE CÉLERI-RAVE BIO



DÉGUSTATION DE FROMAGES
SÉLECTION AFFINÉE PAR CLAUDE LUISIER



CHARIOT DE DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER LUCA

149 FR\$ PAR PERSONNE, TVA 8,1% INCLUS
DEBUT DE L'APERITIF À 11H45
REPAS À 12H30