

## « DEGUSTATION »

**Soupe de champignons des bois**  
**Mousse d'herbes / Croûtons de pain doré**  
*Wood Mushrooms soup / Herbs foam / Croutons*



**Calamaretti / Chorizo / Espuma d'anguille fumée / Concombre / Granny Smith**  
*Squid / Chorizo / Smoked Eel espuma / Cucumber / Granny Smith*



**Daurade sauvage grillée**  
**Fenouil / Pommes grenailles / Blettes / Crème citronnée à la Grenobloise**  
*Grilled sea bream / Fennel / New potatoes / Chards / Lemon Cream Grenobloise style*

**OU**

**Blanquette de veau**  
**Carottes / Champignons / Oignons frits / Riz « Long Grain »**  
*Blanquette of veal / Carrots / Mushrooms / Fried onions / « Long Grain » rice*



**Sélection de fromages / Chutney / Toast brioché aux fruits**  
*Selection of cheeses / Chutney / Fruit brioche toast*

**OU**

**Pain perdu / Glace vanille / Caramel**  
*French toast / Vanilla ice cream / Caramel*



**Menu sans vin**  
*Menu without wine*  
**CHF. 85.-**

**Menu avec vins**  
*Menu including wines*  
**CHF. 115.-**

Accompagnement avec vins  
pour tous les plats,  
sans dessert (3 verres / 1 dl)