

# Menu Pâques 2025

Amuses-bouches du chef  
verrine de velouté d'asperges  
Morillon farci à la mousse de volaille

∞

## Entrées

Crèmeux d'artichauts / Mini artichauts  
croustillants / Gressins à l'ail / Truffes d'été /  
Huile d'herbes

∞

Duo de pointes d'amour / Œuf de caille poché  
Lamelles de truite en Gravlox  
Pickles d'oignons rouges / Espuma Hollandaise

∞

## Plats

Rôti d'épaule d'agneau farci à la tapenade  
et aux tomates séchées au soleil  
Févettes / Panais / Jus au Thym

OU

Filet de Rouget Barbet  
Nuage de pommes de terre à la truffe  
Légumes de saison / Beurre blanc à la Créoline

∞

## Pré-dessert gelé

verrine de sorbet à la Rhubarbe et crème de fraise

∞

Petit pot du jardin en trompe l'œil  
Mousse légère au chocolat et éclats de Spéculos  
Œufs surprise

∞

## Mignardise

Kouglof au citron

Menu Complet à CHF 135.-

Servi le dimanche 20 et le lundi 21 avril

