Midi

Entrée

Foie gras de canard — 33
Marbré au cacao, kumquat confit et poivre de Java

Œuf 63°C — 26
Petit pois, cébette et émulsion ail des ours

Salade de quinoa I.P Suisse — 26
Concombre, fenouil, radis et vinaigrette calamansi

Tartares | *servi avec frites ou salade*

Tartare de bœuf
Servi avec toasts
160gr — 48

Menu de la semaine

Entrée
saumon Gravelax, crème de raifort
et légumes pickles

–

Plat
Suprême de volaille, potimarron rôti,
noisette et jus de volaille

–

Dessert
Tartelette mangue ananas et coco râpé

54 CHF

Plats

Cabillaud — 54
Poché, asperges blanches, morille,
crème d'amande et beurre blanc

Suprême de canette — 53
Rôti, betterave confite, panais et jus de canard à l'hibiscus

Risotto — 32
Petit pois, sauge et citron confit

Fromages

Sélection de fromages suisses de saison
par notre fromager « La Maison Sterchi » — 21

Desserts

Dessert du moment — 14

Charlotte — 17
Fraise, vanille, biscuit joconde,
et coulis de fraise au citron vert

Paris-Brest — 15
Crème diplomate à la noisette du Piémont
et croustillant praliné

Sorbets et glaces*
Vanille, chocolat, café, caramel, pistache,
fraise, framboise, citron

Une boule	6
Deux boules	10
Trois boules	16
Supplément sauce chocolat ou chantilly	2

VÉGÉTARIEN *NOIX* *LACTOSE* *GLUTEN*

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS :
Bœuf, agneau – Suisse / Volaille – France / Poisson – FAO 27

PROVENANCE DES PAINS : Suisse, France

Nos maîtres d'hôtel sont ravis de prendre en considération vos allergies et restrictions alimentaires.
TARIFS 2024 | Tous nos prix sont indiqués en CHF, TVA et service inclus

** ne répond pas aux exigences du Label « FAIT MAISON»*

hôtel palafitte
restaurant | la table