

# *Le menu* des Chefs

## Le soir, Derrière

Le Menu Cinq plats	134
Le Menu <u>Quatre plats</u> (sans le pré-dessert)	124
Le Menu <u>Trois plats*</u> (uniquement mardis et mercredis)	98
Le Dialogue plats et boissons	
Quatre verres	44
Trois verres	33

## Snacks de bienvenue

### Omble chevalier du pays \*

Hibiscus - capucine - mayo fumée

### Asperge bio de Guin

BBQ - crème double - ail des ours

## Le coup du milieu

### Entrecôte de Boeuf rassie \*

Epeautre - ortie - morilles et pleurote rose

### Sorbet Chocolat Bergli

Yogourt - bourgeon de cassis - miel soufflé

### Pomme Granny Smith \*

Pavot - financier - rucola

## Gourmandises

### Notre sélection de fromages du Pays

Trois sortes 9

Cinq sortes 15

### Provenances

Omble chevalier, Boeuf <sup>CH</sup>

Légumes, Fruits <sup>CH</sup>