

# *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	
<u>Quatre verres</u>	44
Trois verres	33

## Snacks de bienvenue

**Truite de Chamby \***  
Rhubarbe - ail noir - Espelette

**Mini Laitue du Seeland au BBQ**  
Courgette - safran - pleurote rose

## Le coup du milieu

**Agneau des Dents du Midi \***  
Feuille de figuier - petits pois - panisse

**Cerises de Thierry Miauton**  
Fleur de Lys - tomme fraîche d'Albeuve - meringue

**Fruits rouges d'Oleyres \***  
Thé Hojicha - chocolat blanc - sureau

## Gourmandises

### Notre sélection de fromages du Pays

Trois sortes	9
Cinq sortes	15

**Provenances**  
Truite, Boeuf <sup>CH</sup>  
Légumes, Fruits <sup>CH</sup>