

## Menu poisson

Carpaccio de poulpe, poivrons braisés, thym, ail, huile d'olives, bergamote ***	19
Filets de perche de Lyss, fond de poisson au safran, herbes ***	28
Rock Lobster, choucroute à la crème, ananas ***	49
Dessert à choix	15
Menu complet : 98	

## Menu sans viande

Rouleau de potiron et abricot, salade d'endive, vinaigre de pomme ***	17
Potage au curry jaune épicé, aubergine, argousier ***	15
Risotto carnaroli au safran, artichauts, haricots, olives, ***	35
Menu complet: 65	

## Menu classic Palace

Tartar de bœuf, toast, beurre ***	24
Potage au vin blanc de Cernieux ***	14
Emincé de foie de veau, Calvados, verjus, pomme, aïrelles, chou de Milan, purée de pommes de terre	42
Menu complet : 72	

## Menu avec Style

Terrine de foie gras de canard, Porto blanc, figue, balsamique de pomme	24
***	
Crème au romarin, scampi	22
***	
Œuf du tsar, caviar, raifort	35
***	
Selle de chevreuil, betterave rouge, mûres, potiron, argousier, gnocchi parisienne	55
***	
Dessert à choix	15
Menu complet : 110	

## Style à la carte

Nouilles tamarin à la crème	24
Truffe blanche	par gramme 7
Spätzli au séré, chou rouge demeter, légumes d'automne	34
Filets de perche de Lyss rôtis, citron, beurre noisette, pommes nature	48
Rôti d'épaule de cerf mariné, braisé, spätzli au séré, chou rouge, choux de Bruxelles, pomme	43
Tagliata de selle de cerf, risotto carnaroli, poivre des montagnes de Tasmanie, chou de Milan	49

## Dès 2 Persones

Côte de bœuf, Maldon sea salt, légumes, accompagnement aux choix	55
Chateaubriand, sauce béarnaise, légumes d'été, pommes allumettes	59

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Prix en CHF incl. 7.7% de Tva