

# *L'instant d'une évasion culinaire*

## *Menu de Pâques*

"La Mise en bouche"

Le Lassi de carotte de Morat

Sablé à la dent-de-lion de nos champs

Le Makis de magret de canard fumé et foie gras Vieux Chalet

Pressé de cuisse de canard en confit et pistaches

Le cœur de filet de loup de mer en cuisson douce

A l' Huile d'olive vierge Asplanato

Fenouil et asperges vertes

Nage aux saveurs Vongole et Champagne

Le filet d'agneau d'Irlande au miel du Pays d'Enhaut

Panure de Morilles et sauce crémeuse

Pommes de terre Macaire à l'ail noir

Chou pointu

Le délice de Rougemont

Pain aux fruits, bricelet maison au cumin

Pives confites

Le chocolat, pralin et Yuzu

Fraicheur noix de coco

Menu complet 88.- Chf pp