



## Menu du Château

Cocotte aux morilles  
ou  
Cocktail d'écrevisses  
ou  
Carpaccio de bœuf façon Rossini



Médailon de bœuf avec sa réduction au pinot noir et son lit  
d'échalotes confites (foie gras poêlé + 5,- Frs)  
ou  
Souris d'agneau au miel et romarin accompagné de sa purée de  
pommes de terre aux olives  
ou  
La timbale lacustre



Fromages de nos régions  
ou  
La déclinaison du pâtissier  
ou  
La palette de sorbets

Frs. 59.50