



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Thon rouge de l'Atlantique

Avocat – Raifort – Fruit de la passion

Burrata

Pêche – Tomate du Seeland – Estragon

Saumon des Grisons

Cassoulet aux haricots – Lard – Beurre blanc fermenté

Duo de canard d'Appenzell

Laitue – Kimchi – Gyoza

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins

Abricot du Valais

Thym – Cheesecake – Vanille

Menu 3 – plats

99.-

Menu 4 – plats

119.-

Menu 5 – plats

136.-

Menu 6 – plats

149.-

Pour chaque plat,
nous avons sélectionné le vin idéal pour vous.
9.- à 14.- par verre



Atelier
Restaurant Greng

ENTRÉES

	Entrée	Plat principal
Tartare de filet de bœuf <i>Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe</i>	32.-	42.-
Thon rouge de l'Atlantique <i>Avocat – Raifort – Fruit de la passion</i>	29.-	
Burrata <i>Pêche – Tomate du Seeland – Estragon</i>	27.-	
Salade «Atelier» <i>Légumes marinés – Graines – Vinaigrette au sureau</i>	17.-	

PLATS PRINCIPAUX

Duo de canard d'Appenzell <i>Laitue – Kimchi – Gyoza</i>		58.-
Saumon des Grisons <i>Cassoulet aux haricots – Lard – Beurre blanc fermenté</i>	38.-	56.-
Aubergine rôtie <i>Caponata – grenade – mélisse</i>		39.-

DESSERTS

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun <i>Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins</i>		24.-
Abricot du Valais <i>Thym – Cheesecake – Vanille</i>		19.-
Café glacé <i>Kahlua – Vanille – Cacao</i>		11.-

Tous nos prix sont en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.