



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Ombre chevalier

Carotte – Gingembre – Orange

Ravioli

Gruyère – Topinambour – Truffe

Sandre

Choucroute – Ananas – Boudin noir

Poularde noire d'Alsace

Poireau – Moutarde de Dijon – Salades d'hiver

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins

Caramel

Pomme – Fleur de cannelle – Fève tonka

Menu 3 – plats

99.-

Menu 4 – plats

119.-

Menu 5 – plats

136.-

Menu 6 – plats

149.-

Pour chaque plat, nous avons préparé le vin approprié ou
un accompagnement sans alcool pour vous.

CHF 9.- à CHF 14.- par verre



Atelier
Restaurant Greng

ENTRÉES

Tartare de filet de bœuf « Atelier »

Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe 32.-

Omble chevalier

Carotte – Gingembre – Orange 29.-

Sandre

Choucroute – Ananas – Boudin noir 34.-

Ravioli

Gruyère – Topinambour – Truffe 26.-

Salade de doucette « Atelier »

Champignons des bois – Œuf – Vinaigrette au sureau 21.-

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf « Hérisson »

Vinaigrette tomate – Mousseline de pommes de terre – Huile de graines de courge 64.-

Poularde noire d'Alsace

Poireau – Moutarde de Dijon – Salades d'hiver 55.-

Tartare de filet de bœuf « Atelier »

Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe 42.-

Sandre

Choucroute – Ananas – Boudin noir 54.-

Betterave rouge

Houmous – Chèvre frais – Framboise 39.-

DESSERTS

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins 24.-

Caramel

Pomme – Fleur de cannelle – Fève tonka 19.-

Café glacé « Atelier »

Kahlua – Vanille – Cacao 11.-