



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Carpaccio de cerf

Café – Champignons des bois – Noix

Œuf bio de Greng

*Épinard – Pomme de terre – Truffe du Seeland
Truffe blanche CHF 14.- par gramme*

Sandre du Lac Majeur

Chou pointu – Miso – Sésame

Duo de chevreuil thurgovien

Courge – Coing – Argousier

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins

Poire

Chocolat noir – Noisette – 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

Tartare de filet de bœuf « Atelier »

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

Carpaccio de cerf

Café – Champignons des bois – Noix 29.-

Sandre du Lac Majeur

Chou pointu – Miso – Sésame 34.-

Œuf bio de Greng

Épinard – Pomme de terre – Truffe du Seeland 28.-
Truffe blanche CHF 14.- par gramme

Tagliolini

Crème – Chasselas – Truffe blanche CHF 14.- par gramme 25.-

Salade de doucette « Atelier »

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

PLATS PRINCIPAUX

Duo de chevreuil thurgovien

Courge – Coing – Argousier 62.-

Tartare de filet de bœuf « Atelier »

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

Sandre du Lac Majeur

Chou pointu – Miso – Sésame 54.-

Polenta blanche tessinoise

Bolets – Brocoli sauvage – Gruyère 39.-

DESSERTS

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

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

Poire

Chocolat noir – Noisette – Vanille 19.-

Café glacé « Atelier »

Kahlua – Vanille – Cacao 11.-

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