



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Truite vaudoise

Betterave – Raifort – Fumée

Œuf bio de Greng

Épinard – Pomme de terre – Truffe du Seeland

Truffe blanche CHF 14.- par gramme

Merlu de l'Atlantique

Fenouil – Safran fribourgeois – Bouillon de moules

Duo de veau du Seeland

Racine de persil – Oignons grillés – Truffes

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins

Citron

Citronnelle – Sudachi – Meringues

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 » <i>Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe</i>	32.-
Truite vaudoise <i>Betterave – Raifort – Fumée</i>	29.-
Merlu de l'Atlantique <i>Fenouil – Safran fribourgeois – Bouillon de moules</i>	34.-
Œuf bio de Greng <i>Épinard – Pomme de terre – Truffe du Seeland</i> <i>Truffe blanche CHF 14.- par gramme</i>	28.-
Tagliolini <i>Crème – Chasselas – Truffe blanche CHF 14.- par gramme</i>	25.-
Salade de doucette «Atelier» <i>Champignons des bois – Œuf – Vinaigrette au sureau</i>	21.-

PLATS PRINCIPAUX

Duo de veau du Seeland <i>Racine de persil – Oignons grillés – Truffes</i>	62.-
Tartare de filet de bœuf « Atelier » <i>Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe</i>	42.-
Merlu de l'Atlantique <i>Fenouil – Safran fribourgeois – Bouillon de moules</i>	54.-
Polenta blanche tessinoise <i>Bolets – Brocoli sauvage – Gruyère</i>	39.-

DESSERTS

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun <i>Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins</i>	24.-
Citron <i>Citronnelle – Sudachi – Meringues</i>	19.-
Café glacé « Atelier » <i>Kahlua – Vanille – Cacao</i>	11.-

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