



MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

ASPERGES VERTES ET BLANCHES DU VALAIS,
JAUNE D'ŒUF FERMIER MOLLET, BOUILLON AU THYM CITRON

*Green and white asparagus from the Valais,
soft-boiled farmhouse egg yolk, lemon thyme broth*



FILETS DE SOLE DE PETIT BATEAU
CUISINÉS AUX FÈVETTES ET À L'AIL DES OURS

Sole fillets with broadbeans and wild garlic

OU / OR

POITRINE DE POULARDE SUISSE RÔTIE,
CAROTTES PLURIELLES AU MIEL DE NOS RUCHES
ET CUMIN DES PRÉS

*Roasted swiss breast poultry,
carrots with honey from our hives and cumin*



CROUSTILLANT FRAISE GARIGUETTE-BERGAMOTE
Gariguette strawberry-bergamot delight

CHF 96.– par personne / per person

Réservation + 41 21 613 33 30 cafe@brp.ch www.brp.ch