



PÂQUES

AMUSE-BOUCHE

• • •

TARTE FINE DE MAQUEREAUX
MARINÉS EN ESCABÈCHE DE LÉGUMES

Maquerel fine tart
Marinated in “escabèche” vegetables

• • •

ŒUF FERMIER DE LA GRUYÈRE CUIT MOLLET
AUX CHAMPIGNONS DE PARIS À L’AIL DES OURS, LARD VALAISAN

Farm egg from Gruyère
Mollet with button mushrooms and wild garlic, bacon from Valais

• • •

ÉPAULE D’AGNEAU DU PAYS CONFITE
CUISINÉE AUX ASPERGES VERTES, FÈVES ET MORILLES

Candied lamb shoulder
Cooked with green asparagus, beans and morels

• • •

ESPUMA VACHERIN MONT D’OR (*EN SUPPLÉMENT)
CHUTNEY DE FRUITS SECS – VIN JAUNE – POIVRE CUBÈBE

Vacherin Mont d’Or espuma (*in addition)
Dried fruit chutney – yellow wine – cubeb pepper

• • •

L’ŒUF DE PÂQUES
MOUSSEUX FRAISE-RHUBARBE ET MENTHE

The Easter Egg
Strawberry-rhubarb mousse and mint

CHF 120.- PAR PERSONNE / per person

*MENU AVEC FROMAGE (with cheese) CHF 135.- PAR PERSONNE / per person

#HOTELPALAFITTE