



Hôtel Du Peyrou

LE RESTAURANT

Carte de l'été

THON A LA JAPONAISE

comme un tartare, radis, gingembre, wasabi et sauce ponzu

PANNA COTA DE MOZARELLA DE BUFFALA

tomates « bio » du marché

SUPRÊME DE CAILLE DES DOMBES

mariné au citron, yaourt et Garam masala, salade de mangue verte et noix de cajou

ŒUF « BIO »

brouillé, écrevisses du lac de Neuchâtel de chez Junod

CUEILLETTE D'ETE

truite « bio » de Môtiers et fumée par nos soins, crème à la sarriette

POULET DE BRESSE EN DUO

son suprême farci au jambon cru et morilles
sa cuisse confite et croustillante aux herbes
jus aux morilles et polenta tessinoise

OU

POISSON DU JOUR (selon arrivage)

sauce citron, concombre, artichaut et chou-fleur
Papillon Maison au safran

DECLINAISON AUTOUR DE LA PECHE ET FRAMBOISE

verrine, délice et sorbet

OU

DESSERT DU JOUR

Menu complet : 7 plats :	chf. 170.-
Menu 4 entrées :	chf. 150.-
Menu 3 entrées :	chf. 130.-
Menu 2 entrées :	chf. 110.-
Menu 1 entrée :	chf. 90.-

Forfait vins : 6 verres / chf. 80.-

Forfait vins : 5 verres / chf. 65.-

En sus : Cave à fromages :	Petite portion	chf. 16.-
	Grande portion	chf. 19.-