

# **ROMANTIK**

## **HÔTEL DE L'OURS**

### **Menu découverte**

**Servi le soir et dimanche midi**

Abends und Sonntagmittag serviert

**Déclinaison d'aubergines, tomates et basilic**

**Jus de légumes**

Deklination aus Auberginen, Tomaten und Basilikum

Gemüse Jus

\*\*\*

**Sandre façon Gravlax au yuzu**

**Taboulé d'orge perlé aux fruits de la passion**

Zander nach Gravlax-Art mit Yuzu

Rollgerste-Taboulé mit Passionsfrucht

\*\*\*

**Poulet "Patte Noire de La Gruyère" en deux services**

**Cuisse en ragoût, velouté et peau croustillante**

**Suprême, variation de maïs et chanterelles**

Greyerzer "Patte Noire de La Gruyère" Poulet in zwei Gänge

Schenkel in Ragout, Velouté und knusprige Haut

Supreme, Variation von Mais und Pfifferlingen

\*\*\*

**Tomme Fleurette, perles et rayon de miel**

**Herbes de notre jardin**

Tomme Fleurette, Honig Waben und Perlen

Kräuter aus unserem Garten

\*\*\*

**Pavlova "Forêt Noire"**

**Sorbet griottes**

Pavlova "Schwarzwälder Art"

Sauerkirschen-Sorbet

**Menu 3 plats CHF 84**

**Sans fromages CHF 104**

**Menu complet CHF 118**