

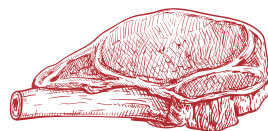
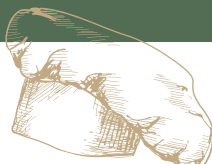
PALACE

CHEF CORNER

Tomates du Seeland, mozzarella de burrata, basilic 16 / 24

Roastbeef, pommes frites, sauce tartare 34

Ribs de bœuf, Black Angus Asia Style, riz basmati, pak choi 38



BOUCHERIE PALACE

Entrecôte suisse, 150 g 36
pommes frites, 250 g 46
beurre aux herbes

Dès 2 personnes par pers.

Tomahawk, beurre aux herbes, sel fumé, pommes allumettes, légumes de saison 50

VÉGÉTARIEN

Tarte tatin de légumes, pesto de tomate, mozzarella de bufflonne 34

Risotto aux chanterelles, copeaux de boule de Belpe 32

TARTES FLAMBÉES

dès 18:00 heure

Mont Vully 18
oignons, lardons, cumin

Piquant 18
Chili, romarin, tomates séchées

Le fumé 22
Saumon fumé, aneth, câpres, oignons, pickles

SALADES

Salade verte 9

Salade mêlée 11

Salade du marché, sandre frit « swiss Alpin » sauce tartare 19

Salade de poulet au curry, fruits 25

POTAGES

Gazpacho vert, huile au paprika fumé, crème acidulée 14

Potage au vin blanc de Cernieux 14

Bisque de homard 16

BRASSERIE

LES CLASSICS

Langue de bœuf, sauce aux câpres, pommes mousseline 29

Coquelet diablo, pommes frites (30 minutes) 29

Escalope viennoise, citron, pommes frites 39

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti 37

ENTRÉES

Pastèque, burrata, Porto, chimichurri 16

Foie gras de canard sauté, cerises, salade aux herbes 26

Os à moelle, fleur de sel, pain Maggia grillé 18

Tartare de bœuf, toast, beurre 26

LAC & MER

Filets de perche suisse poêlés, pommes nature du Seeland 44

Filets de sandre « swiss Alpin » beurre blanc au yuzu, chanterelles, risotto 39

Poulpe, mojo rojo, purée de petits pois, chorizo, pommes de terre 39

