

„Restaurant 1928“

Menu du soir

Soupe de carotte au gingembre € 8
brochette au saté

Bouillon de bœuf € 7
Célestine

Velouté de tomates € 7

Mousse de Parmesan € 16
figue / porto

Carpaccio de filet de bœuf € 25
champignons / Pecorino / Salsa Verde

Coquille Saint-Jacques grillée € 24
avoine / carotte / lard Iberico

Buffet de salades et antipasti € 8

Flanchet € 32
poivron / carotte / mangue

Saumon de fjord € 28
haricots Borlotti / courgette

Schupfnudeln € 19
pâtisson / champignon de Paris / boule de Belp

Filet de bœuf bio € 45
topinambour purée / légumes grillé / truffles d'été

Escalope de veau Viennoise € 29
petites pommes de terre à l'eau / légumes variés

Truite saumonée € 26
légumes sautés / sauce au vin blanc

Spéculos € 16
pomme tyrolienne / mascarpone

Smoothie framboise € 8
crème glacée au chèvre bio

Prune de Stanz en dessert € 18
crème surette / porto

Sélection de fromages et chutneys au buffet € 10

Les classiques du Singer

(à partir de 2 personnes)

Châteaubriand € 50 p. P.

petites patates / légumes grillés

Le chateaubriand est taillé dans le cœur du filet de bœuf. Servi pour deux personnes, il est parfait saignant ou tendrement rosé.

Son nom fait référence à l'écrivain et homme politique François-René de Chateaubriand.

Crêpe Suzette € 17 p. P.

Cérémonie sous vos yeux

La légende : préparant des crêpes au Café de Paris à Monte Carlo pour le Prince de Galles, l'apprenti Henri Charpentier aurait mis le feu à la sauce avant d'y plonger les crêpes. Le Prince trouva cela délicieux et baptisa la création du prénom de celle qui partageait sa table : Suzette.

L'histoire : la recette aurait été élaborée par Henri Escoffier.

