

# LA COURONNE LE RESTAURANT

## «LA RENAISSANCE DU GOÛT»

Accordez-vous un moment de plaisir et laissez-vous séduire par le charme français de notre établissement au décor moderne.

Nous proposons des classiques revisités de la gastronomie française, des produits frais et régionaux de nos partenaires de longue date et des menus simples et légers pour nos hôtes exigeants, à la recherche d'originalité ou de tradition. La cuisine française connaît actuellement une véritable renaissance à l'échelle mondiale, et surtout à Soleure.

En effet, durant 300 ans, la France a influencé, marqué et laissé d'importantes traces dans notre ville. L'art de vivre de l'époque des ambassadeurs se reflète avec passion dans la gastronomie proposée par notre restaurant. Notre excellent chef Martin Elschner ainsi que toute notre équipe n'ont qu'une préoccupation : s'assurer que vous passez un agréable moment. Qu'il s'agisse d'un repas d'affaires, d'un dîner décontracté entre amies, d'un souper raffiné avec votre moitié ou encore d'une soirée tout en élégance avec vos beaux-parents :

Le Restaurant accueille le Tout-Soleure ainsi que des hôtes venus du monde entier — soyez les bienvenus !

# LA COURONNE MENU

**Coquille Saint-Jacques**, Blanc Manger de chou-fleur, vinaigrette au citron vert

**Soupe à la crème de marrons**, truffe

**Filet de bœuf**, poivre fermenté, salsifis noir, topinambour

**Poire Williams**, vanille Bourbon, Gianduja, sorbet au chocolat

MENU À 3 PLATS 79

MENU À 4 PLATS 89

## **COURONNE**

# **ENTREES POTAGES**

Salade d'hiver „La Couronne“	CHF 13
Mâche „La Couronne“	CHF 17
Escargots avec beurre aux fines herbes 6 pièces	CHF 16
Soupe à la citrouille, huile de pépins de citrouille	CHF 12
Tartare de bœuf „La Couronne“	CHF 22 / 39

## **COURONNE**

# **PLATS PRINCIPAUX**

Œuf de poules élevées en plein air, truffe, mousseline de pommes de terre, topinambour, salsifis noir	CHF 30
Poisson du jour, mélange poivre-chili, Couscous aux épices, salsifis noir	Prix du jour
Entrecôte „Café de Paris“ (180g), pommes allumettes, épinards en branches	CHF 49
Cordon bleu de porc, pommes nouvelles, salsifis noir	CHF 36
Boulette fait maison „Rossini“, mousseline de pommes de terre	CHF 39

## **COURONNE**

# **DESSERTS**

Poire Williams, vanille Bourbon, Gianduja, sorbet au chocolat	CHF 15
Coupe Nesselrode	CHF 9 / 14
Crème brûlée — premier venu, premier servi	CHF 9
Café glacé „La Couronne“	CHF 7 / 10

## **DÉCLARATION**

Porc: Suisse

Veau: Suisse

Poularde de maïs: France

Poulet : Suisse

Entrecôte : Suisse

Filet de bœuf : Australie

Foie gras de canard : France

Charcuterie : Suisse

Poulpe : Atlantique du Centre-Est FAO 34 (Nasse et Piège)

Crevettes : Vietnam (Élevage, IQF/FOS/ASC)

Huîtres : France (Élevage)

Homard : Canada FAO21 (MSC)

Coquille Saint-Jacques: Atlantique Nord-Ouest FAO 21 (Capture sauvage)

Saumon: Norvège (Élevage)

Sole: Atlantique du Nord-Est FAO 27 (Chalut)

Saumon des Alpes Suisses : Suisse (Élevage)

Crevettes Suisses : Suisse (Élevage)

Si vous avez des questions au sujet des allergènes dans nos produits/plats,

Veillez-vous adresser à notre équipe de service.