

Menu du moment

Mise en bouche

Crème d'épinard, fromage de chèvre de
Monible, chanterelles et ail noir.

OU

Calamar snacké et cromesquis d'escargots à la
persillade, déclinaison de panais.

Truite saumonée de Soubey vapeur,
topinambours, crumble noisettes, émulsion
café.

OU

Contrefilet de veau rôti, polenta croustillante
au wakamé, artichaut, citron confit.

Assortiment de fromages de la région.

Mousse de pomme, crémeux cannelle,
feuillantine, glace chocolat.

OU

Tartelette citron, meringue au charbon
végétal et basilic, glace fumée au zeste de
citron.

Menu complet : fr 72-

Menu sans fromage : fr 64-

Menu petits gourmet (jusqu'à 12 ans) : fr 30-



Label Fait Maison

Pour toutes allergies, demander au personnel les renseignements nécessaires.

Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Carte

Les entrées

Crème d'épinard, fromage de chèvre de Monible, chanterelles et ail noir. Fr 18 -

Calamar snacké et cromesquis d'escargots à la persillade, déclinaison de panais. Fr 20 -

Terrine de foie gras au gin BFM, betteraves multicolores, chutney mangue. Fr 24-

Les plats

Truite saumonée de Soubey vapeur, topinambours, crumble noisette, émulsion café. Fr 38-

Filet de turbot poêlé, royale de panais, lard gras de colonata, jus estragon. Fr 40-

Contrefilet de veau rôti, polenta croustillante au wakamé, artichaut, citron confit. Fr 42-

Quasi d'agneau basse température, flan de courge et marron, émulsion sauge. Fr 39-

Caille rôtie, cuisse confite, purée de maïs au raz el hanout, condiment datte de Medjoul. Fr 37-

Risotto croustillant aux herbes et chanterelles, émulsion à l'ail. Fr 25-

Assortiment de fromages de la région. (Pour 2 personnes) Fr 16-

Pour les petits gourmets, le chef propose tous les plats de la carte adaptés à leur appétit pour Fr 20- (jusqu'à 12 ans)

Les desserts (le choix des desserts sont pris à la commande)

Mousse de pomme, crèmeux cannelle, feuillantine, glace chocolat. Fr 17-

Tartelette citron, meringue au charbon végétal et basilic, glace fumée au zeste de citron. Fr 18-

Figues pochées au vin rouge, tuile fleur d'oranger, crème au miel, glace à la fève de tonka. Fr 19-

Nos fournisseurs de viande : Boucherie Paratte, Boucherie Bilat et Boucherie Pretôt vous garantissent fraîcheur et qualité.

Provenances : Truite, veau, agneau: suisse, Foie gras, caille : France, turbot : Calamar : atlantique.