

Menu du moment

Mise en bouche

Betteraves multicolores aux saveurs fumées,
maquereau au vin blanc, sésame

OU

Racine de persil, coulis persillade, cuisses de
grenouilles au beurre noisette.

Pavé de saumon rôti, fenouil confit à
l'orange, émulsion estragon

OU

Suprême et cuisses de volaille aux noix,
duxelles de champignons, topinambours,
sauce Abbaye St bon chien.

Assortiment de fromages de la région.

Tarte citron meringuée aux graines de
fenouil, sorbet basilic

OU

Fruit de la passion et chocolat noir, glace au
rhum.

Menu complet : fr 70-

Menu sans fromage : fr 62-

Menu petits gourmet (jusqu'à 12 ans) : fr 32-



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

Betteraves multicolores aux saveurs fumées, maquereau au vin blanc, sésame. Fr 18-

Racine de persil, coulis persillade, cuisses de grenouilles au beurre noisette. Fr 23-

Foie gras poêlé, topinambours au pamplemousse, grué de cacao Fr 22-

Les plats

Pavé de saumon rôti, fenouil confit à l'orange, émulsion estragon. Fr 38-

Lotte rôtie, panisse aux olives noires, scorsonères au chorizo. Fr 40-

Suprême et cuisse de volailles aux noix, duxelles de champignons, topinambours, sauce Abbaye St bon chien (BFM). Fr 36-

Côte de veau servi rosée, risotto safran carotte, jus de crustacé. (Pour 2 personnes) Fr 48-

Epaule d'agneau braisée, bouillon de céleri et coriandre, raviole à l'ail. Fr 44-

Risotto croustillant au safran, petits légumes croquant au gingembre. Fr 29-

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

Tarte citron meringuée aux graines de fenouil, sorbet basilic. Fr 18-

Pomme pochée à la vanille, crémeux fève de tonka, glace caramel. Fr 18-

Fruit de la passion et chocolat noir, glace au rhum. Fr 19-

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

Provenances : Maquereau, Foie gras, lotte : FR, Grenouille : Turquie, Saumon, Volaille, Veau et agneau : suisse