

Menu du moment

Mise en bouche

Asperges verts, rouget juste snacké au parfum de combawa.

ou

Artichaut en différentes textures, tataki de bœuf aux
cacahuètes grillées.

Filet de bar rôti, royale de topinambour et chlorophylle d'ail
des ours.

ou

Quasi d'agneau en basse température, ravioles à l'ail fumée
et petits légumes.

Assortiment de fromages de la région.

Rhubarbe confite, panacotta aux petits pois, sorbet fraise.

ou

Mousse chocolat noir, sablé citron et citron confit, glace
galanga.



Label Fait Maison

Menu complet : fr 70-
Menu sans fromage : fr 62-
Menu petits gourmet : fr 32-

Carte

Les entrées

- Asperges vertes, rouget juste snacké au parfum de combawa. Fr 21 -
- Artichaut en différentes textures, tataki de bœuf aux cacahuètes grillées. Fr 20-
- Mousseline de petit pois, gougères au gruyère et crème de raifort. Fr 17-

Les plats

- Filet de bar rôti, royale de topinambour et chlorophylle d'ail des ours. Fr 33 -
- Pavé de lieu jaune en vapeur, patate douce, émulsion foin. Fr 36-
- Quasi d'agneau en basse température, ravioles à l'ail fumée et petits légumes. Fr 42-
- Ris de veau rôti, pistaches, crème de champignon de Paris et légumes racines. Fr 38-
- Gnocchis de pomme de terre à l'ail des ours, coulis de betterave rouge. 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 leurs appétits pour Fr 20- (jusqu'à 12 ans)

Les desserts

- Poire pochée, crémeux de vin de noix, sorbet marjolaine. Fr 17-
- Rhubarbe confite, panacotta aux petit pois, sorbet fraise. Fr 17-
- Mousse chocolat noir, sablé citron et citron confit, glace galanga. Fr 18-

Nos fournisseurs de viande : Boucherie Paratte, Boucherie Bilat et Boucherie Pretôt vous garantissent fraîcheur et qualité. Tous nos produits sont frais et nos plats faits maison.