

Menu du moment

Mise en bouche

Courge fumée, raviole au safran, émulsion
parmesan

OU

Vinaigrette de couteaux au pied de porc, royale
épinard, tuile à l'ail, émulsion vermouth.

Cabillaud poêlé, pomme de terre et choux
de Bruxelles, oignons nouveaux caramélisés
à la fève de tonka

OU

Contre-filet de veau rôti, topinambours et
chanterelles au parfum café.

Assortiment de fromages de la région.

Tartelette au citron, meringue au thé vert,
glace coco.

OU

Poire pochée à la cardamome, crème
citronnelle, glace grué de cacao

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

- Courge fumée, raviole au safran, émulsion parmesan. Fr 19-
- Vinaigrette de couteaux au pied de porc, royale épinard, tuile à l'ail, émulsion vermouth. Fr 21-
- Foie gras poché à l'orange, crème de panais, éclat de marron et dulce sauvage. Fr 24-

Les plats

- Cabillaud poêlé, pomme de terre et choux de Bruxelles, oignons nouveaux caramélisés à la fève de tonka. Fr 38-
- Filet de barbue cuit vapeur, légumes oubliés, croustillant à l'encre de seiche, champignons à l'ail noir. Fr 42-
- Contre-filet de veau rôti, topinambours et chanterelles au café. Fr 45-
- Magret de canard servi rosé, purée de maïs doux, petits légumes laqués au miel, jus au raz el hanout. Fr 39-
- Risotto aux chanterelles, crème de persil, émulsion noisette. Fr30-
- 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)

- Tartelette au citron, meringue au thé vert, glace coco. Fr 19-
- Poire pochée à la cardamome, crème citronnelle, glace grué de cacao. Fr 18-
- Figues au vin rouge, pain perdu, chantilly baies roses, glace aux épices. Fr 17-

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

Provenances : Cabillaud, barbue : atlantique ; Foie gras, canard, couteaux : FR ; veau, pied de porc : suisse