

Menu du moment

Mise en bouche

Escargots au vin de noix, betteraves à la marjolaine, lard gras ibérique.

OU

Petits coquillages, épinards, tuile beurre noisette, jus au combawa.

Lotte rôtie aux tandoori, carottes multicolores, émulsion coriandre.

OU

Mignon de porc, cromesquis de pied de porc, céleri fumée, réduction agrumes.

Assortiment de fromages de la région.

Kiwi, sponge cake au gingembre, grué de cacao, glace yoghourt.

OU

Baba au rhum, crème au poivre rouge, sorbet mangue.

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

- Escargots au vin de noix, betteraves à la marjolaine, lard gras ibérique. Fr 19 -
- Petits coquillages, épinards, tuile beurre noisette, jus de combawa. Fr 18 -
- Salsifis, cuisses de grenouilles à l'ail noir, sablé persil. Fr 23-

Les plats

- Lotte rôtie au tandoori, carottes multicolores, émulsion coriandre. Fr 42-
- Cabillaud confit, viennoise à l'ail des ours, riz croustillant, jus d'épinard. Fr 39-
- Mignon de porc, cromesquis de pied de porc, céleri fumé, réduction agrumes. Fr 36-
- Joue de bœuf confite, pomme de terre et poireaux au safran, jus crustacé. Fr 39-
- Carré d'agneau en croûte d'ail des ours, royale de carottes et salicornes. Fr 43-
- Gnocchis de pomme de terre au basilic, crème de parmesan, émulsion amandes torréfiées. 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)

- Kiwi, sponge cake au gingembre, grué de cacao, glace yoghourt. Fr 18-
- Poire rôtie, crème brûlée chocolat, feuilleté vanille, glace noisette. Fr 19-
- Baba au rhum, crème au poivre rouge, sorbet mangue. Fr 17-

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

Provenances : lotte :GB, cabillaud :Norvège, escargot : FR, grenouille: Turquie, coquillage : Atlantique, bœuf, agneau, porc : suisse