

Menu du moment

Mise en bouche

Oeuf mollet aux câpres, asperges vertes,
sauce à l'anis étoilé

OU

Petit pois au poivre long, truite marinée de Soubey,
émulsion au gin.

Pavé de maigre rôti, boulgour au basilic,
caviar aubergine

OU

Mignon de porc aux pistaches, artichaut et
fenouils, émulsion citron.

Assortiment de fromages de la région.

Tartelette à la rhubarbe pochée, crème au
thé vert, glace safran.

OU

Fraises, crèmeux à la roquette, sorbet citron
vert.

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

- Œuf mollet aux câpres, asperges vertes, sauce à l'anis étoilé. Fr 19-
- Petit pois au poivre long, truite marinée de Soubey, émulsion au gin. Fr 21-
- Foie gras poêlé, scorsonère à la rhubarbe acidulée, ail des ours. Fr 23-

Les plats

- Pavé de maigre rôti, boulgour au basilic, caviar aubergine. Fr 37-
- Brochet poêlé, épeautre aux asperges, bouillon safran. Fr 40-
- Mignon de porc aux pistaches, artichauts et fenouils, émulsion au citron. Fr 36-
- Joue de bœuf confite, cannelloni aux oignons et petit pois, haddock fumé. Fr 40-
- Carré d'agneau en croûte d'ail des ours, royale épinard, tomates confites (pour 2 personnes). Fr 44-
- Polenta croustillante au thym, sablé aux olives, tomates multicolores. 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 (le choix des desserts sont pris à la commande)

- Tartelette à la rhubarbe pochée, crème au thé vert, glace safran. Fr 18-
- Fraises, crémeux à la roquette, sorbet citron vert. Fr 17-
- Mousse chocolat, poire confite au poivre de sechouan, glace dulse sauvage. Fr 19-

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

Provenances : maigre : Méditerranée, brochet : Suède, foie gras :FR truite, agneau, bœuf, porc : suisse