

Menu du moment

Mise en bouche

Petits coquillages, petits pois, tuile beurre
noisette, jus combawa.

OU

Vitello tonnato, caviar d'aubergine, chlorophylle
roquette.

Maigre rôti au tandoori, carottes multicolores,
émulsion coriandre.

OU

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

Assortiment de fromages de la région.

Mousse fromage blanc aux fraises, meringue
menthe, sorbet fraise.

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

- Millefeuille de tomate au thym, condiment ail noir, réduction d'eau de tomate. Fr 19 -
- Petits coquillages, petits pois, tuile beurre noisette, jus de combawa. Fr 18 -
- Vitello tonnato, caviar d'aubergine, chlorophylle roquette. Fr 23-

Les plats

- Maigre rôti au tandoori, carottes multicolores, émulsion coriandre. Fr 42-
- Cabillaud confit à l'anis, riz croustillant aux poivrons et fenouil. Fr 39-
- Mignon de porc, cromesquis de pied de porc, céleri fumé, réduction agrumes. Fr 36-
- Joue de bœuf confite, pomme de terre au safran, jus crustacé. Fr 39-
- Poitrine de cannette, raviole à l'aubergine, anchois et tomates confites, coulis ail noir. Fr 41-
- 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)

- Mousse fromage blanc aux fraises, meringue menthe, sorbet fraise. 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 : Maigre :GB, cabillaud :Norvège, coquillage : Atlantique, bœuf, porc : suisse, canette : France