

# Menu du moment

Mise en bouche

\*\*\*

Cromesquis de pied de porc, scorsonères  
rôtis, chlorophylle aux herbes

OU

Poireaux en différentes textures, saumon  
confit à l'orange, sauce à l'œuf fumé.

\*\*\*

Cabillaud vapeur au cumin, courge  
butternut, jus mousseux au lard.

OU

Suprême de caille rôtie, cuisses en tempura  
épicé, purée de betterave rouge et pignons  
de pin.

\*\*\*

Assortiment de fromages de la région.

\*\*\*

Poire caramélisée, feuillantine chocolat,  
crèmeux au thym et sorbet citron

OU

Crèmeux marron, meringue au café et glace  
chocolat noir.

Menu complet : fr 70-

Menu sans fromage : fr 62-

Menu petits gourmet : fr 32-



## Label Fait Maison

Pour toutes allergies, demander au personnel les renseignements nécessaires.

# Carte

## Les entrées

- Cromesquis de pied de porc, scorsonères rôtis, chlorophylle aux herbes. Fr 19-
- Poireau en différentes textures, saumon confit à l'orange, sauce à l'œuf fumé. Fr 22-
- Crème brûlée épinards aux saveurs de sous-bois, tuile croquante à l'ail. Fr 18-

## Les plats

- Cabillaud vapeur au cumin, courge butternut, jus mousseux au lard. Fr 34-
- Turbot poêlé, topinambours, crème de marron et émulsion vanille. Fr 40-
- Suprême de caille rôtie, cuisses en tempura épicé, purée de betterave rouge et pignons de pin. Fr 38-
- Quasi de veau en basse température, gnocchi de pomme de terre au combawa et petits légumes. Fr 45-
- Risotto aux chanterelles, crème d'ail et émulsion persil. 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

- Poire caramélisée, feuillantine chocolat, crémeux au thym et sorbet citron Fr 18-
- Crémeux marron, meringue au café et glace chocolat noir. Fr 17-
- Tartelette au fruit de la passion, chantilly au poivre long et sorbet coco. Fr 19-

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

Provenances : Veau, pied de porc : CH. Caille : FR, Saumon : écosse, Cabillaud : Atlantique et turbot : ESP