

Menu du moment

Mise en bouche

Chou vert et pak-choi, effiloché de canard confit,
bouillon à l'oignon caramélisé

ou

Orecchiettes maison à l'encre de seiche, vongoles en
persillade

Cabillaud poêlé, pomme de terre grenaille
et chou-fleur au parfum de sapin.

ou

Filet mignon de porc à l'orange, brocoli et patate douce,
jus de pied de porc

Assortiment de fromages de la région

Crèmeux citron, madeleines à l'orange, sorbet au thym

ou

Mousse de cacahuète, streusel au chocolat,
crème glacée caramel



Label Fait Maison

Menu complet : fr 70-
Menu sans fromage : fr 62-
Menu petits gourmet : fr 32-

Carte

Les entrées

- Chou vert et pak-choï, effiloché de canard confit, bouillon à l'oignon
caramélisé Fr 21 -
- Orecchiettes maison à l'encre de seiche, vongoles en persillade Fr 19-
- Déclinaison de carottes, panacotta aux agrumes, tuile aux graines de fenouil Fr 16 -

Les plats

- Cabillaud poêlé, pomme-de-terre grenaille et chou-fleur au parfum de sapin Fr 32 -
- Lotte pochée au lait de coco, riz croustillant au curry rouge, petits légumes Fr 40-
- Filet mignon de porc à l'orange, brocoli et patate douce, jus de pied de porc Fr 38-
- Poitrines de pigeon rôties, cuisses confites au raz el hanout et petits
épeautres Fr 44-
- Tajine de légumes maison, polenta crémeuse Fr 22 -
- Assortiment de fromages de la région (pour 2 personnes) Fr 16-
- Pour les petits gourmets, le chef propose tous les plats de la carte adapté à leurs appétits pour Fr 20- (jusqu'à 12 ans)*

Les desserts

- Crèmeux citron, madeleines à l'orange, sorbet au thym Fr 15-
- Ananas en deux textures, meringue au poivre noir « Amitirigala », glace
menthe séchée Fr 17-
- Mousse de cacahuète, streusel au chocolat, crème glacée caramel Fr 18 -

Nos fournisseurs de viande : Boucherie Paratte, Boucherie Bilat et Boucherie Pretôt vous garantissent fraîcheur et qualité. Tous nos produits sont frais et nos plats faits maison.