

# Menu du moment

Mise en bouche

\*\*\*

Tartare de truite de Soubey, mangue, radis,  
tuile de pain à la mélisse.

OU

Calamar snacké, royale de poivron rouge, chorizo  
et olive taggiashe.

\*\*\*

Filet de dorade poêlée, gnocchi de céleri à  
la livèche, émulsion cacahuètes grillés.

OU

Quasi d'agneau servi rosé, tarte fine de  
polenta aux anchois, tomates à la sarriette.

\*\*\*

Assortiment de fromages de la région.

\*\*\*

Abricots caramélisés, crème à la marjolaine,  
sorbet orange.

OU

Fine tartelette aux fraises et à la pistache,  
glace yoghourt citron.

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

- Tartare de truite de Soubey, mangue, radis, tuile de pain à la mélisse. Fr 23-
- Calamar snacké, royale de poivron rouge, chorizo et olive taggiashe Fr 21-
- Panacotta au chèvre frais de Monible, sablé à l'ail, aubergine, sorbet basilic. Fr 19-

## Les plats

- Filet de dorade poêlée, gnocchi de céleri à la livèche, émulsion aux cacahuètes grillées. Fr 37-
- Lieu jaune confit à l'huile d'olive et coriandre, quinoa en vinaigrette, avocat et grapefruit rosé. Fr 40-
- Quasi d'agneau servi rosé, tarte fine de polenta aux anchois, tomates à la sarriette. Fr 40-
- Ris de veau en deux façons, pomme de terre grenaille, carottes acidulées, émulsion au foin. Fr 38-
- Côte de porc rôtie, cœur d'artichaut caramélisé au pied de porc, sauce moutarde. (Pour 2 personnes). Fr 42-
- Pommes de terre grenailles rôties, condiment estragon échalotes, jus de roquette aux amandes grillées. Fr 30-
- 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)

- Abricots caramélisés, crème à la marjolaine, sorbet orange. Fr 18-
- Fine tartelette aux fraises et à la pistache, glace yoghourt citron. Fr 17-
- Meringue au poivre long, espuma crème double à la menthe, sorbet myrtille. Fr 19-

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

Provenances : dorade, calamar : Méditerranée, lieu jaune : atlantique truite, agneau, veau, porc : suisse