

# Menu du moment

Mise en bouche

\*\*\*

Boudin noir, betteraves multicolores au  
combawa, gelée baies roses.

OU

Crème de topinambour, œuf de caille, noisettes  
torréfiées, émulsion moutarde.

\*\*\*

Saumon suisse vapeur à l'huile de pistache,  
céleri, graines de fenouil.

OU

Poitrine de veau en basse température,  
gnocchis pomme de terre vitelotte, émulsion  
pain d'épice.

\*\*\*

Assortiment de fromages de la région.

\*\*\*

Tartelette fruits de passion, chantilly chocolat  
blanc à la fève de tonka, glace menthe.

OU

Ananas rôti, biscuit amande coriandre, sorbet  
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

- Boudin noir, betteraves multicolores au combawa, gelée baies roses. Fr 21-
- Crème de topinambour, œufs de caille, noisettes torréfiées, émulsion moutarde. Fr 19-
- Terrine de foie gras, gelée de pomme et céleri, réduction au vin rouge. Fr 24-

## Les plats

- Saumon suisse vapeur à l'huile de pistache, céleri aux graines de fenouil. Fr 39-
- Maigre poêlé, courge et cornes d'abondance, coulis persillade. Fr42 -
- Poitrine de veau en basse température, gnocchis pomme de terre vitelotte, émulsion pain d'épice. Fr 36-
- Filet de bœuf rôti, ravioles de racine de persil, huîtres, jus d'oignons caramélisés. Fr 47-
- Souris d'agneau confite, salsifis glacés au romarin, crème de marron. Fr40-
- Tajine de légumes, polenta crémeuse au thym. Fr25-
- 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 fruits de la passion, chantilly chocolat blanc à la fève de tonka, glace menthe. Fr 18-
- Ananas rôti, biscuit amande coriandre, sorbet citron. Fr 18-
- Mousse au chocolat noir et lait, compotées d'agrumes, glace cardamome. Fr 19-

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

Provenances : maigre : atlantique ; Foie gras, huître, œuf de caille : FR ; veau, bœuf, saumon, boudin, agneau : suisse