

Menu du moment

Mise en bouche

Velouté de carotte au safran, moules de Bouchot, gelée iodée, tuile à l'encre de seiche

OU

Cromesquis d'escargot en persillade, mousseline de pomme de terre fumée, coulis à l'ail noir.

Sandre rôtie, cerfeuil tubéreux, citron confit, sauce au vin rouge

OU

Poitrine de canette servie rosée, chou-fleur au thym, réduction à l'orange.

Assortiment de fromages de la région.

Mousse clémentine au miel, pain d'épice, glace sapin

OU

Chocolat noir et blanc, génoise cacao, glace praliné.

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.

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

Velouté de carotte au safran, moules de Bouchot, gelée iodée, tuile à l'encre de seiche. Fr 18-

Cromesquis d'escargot en persillade, mousseline de pomme de terre fumée, coulis à l'ail noir. Fr 19-

Marbré de foie gras au vin rouge, céleri et poire aux épices. Fr 23-

Les plats

Sandre rôtie, cerfeuil tubéreux, citron confit, sauce au vin rouge. Fr 39-

Pavé de truite de mer, royale de topinambour, crème à l'oseille et noisette. Fr 36-

Poitrine de canette servie rosée, chou-fleur au thym, réduction orange. Fr 38-

Contrefilet de baby bœuf poêlé, consommé à l'huître, légume racine au raifort. Fr 50-

Ravioles aux légumes oubliés, condiment aux câpres, sauce aux citron confit. 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

Mousse clémentine au miel. Pain d'épice, glace sapin. Fr 17-

Chocolat noir et blanc, génoise cacao, glace praliné. Fr 19-

Ananas rôti, crémeux au citron vert, dacquoise coco, sorbet ananas. Fr 18-

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

Provenances : Moules, escargot, Foie gras, canette et huître : FR, Truite de mer : Norvège, Sandre : Bœuf : CH