

DÉBUTER



VELOUTÉ DE CHOUX FLEUR RÔTI

Pickles - Jaune d'œuf râpé

18

LES MORILLES FARCIÉS

Portion entrée

29

MOULES EN ESCABÈCHE

Croûtons à l'ail

24

PÂTÉ CROÛTE MAISON

Compote de pommes

29

TRUITE SAUMONÉE CONFITE AUX HERBES

Crème double - Toasts croustillants

28

ŒUF PARFAIT à 64 DEGRÉS

Céleri - Truffe noire

30



POURSUIVRE

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET GAMBAS

Jus des têtes

46

SUPRÊME DE POULET JAUNE

Sauce rôtie

48

MIGNON DE COCHON AUX ÉPICES

Sauce perlé

49

SANDRE DU LAC

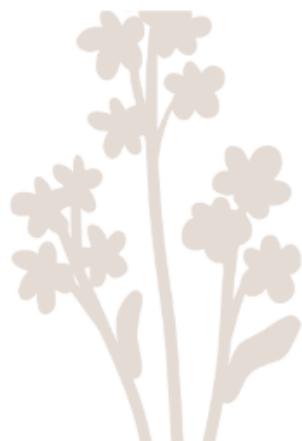
Façon waterzoï

46

FILET DE BŒUF

Jus corsé

62



TERMINER

TIRAMISU

15

TRILOGIE DE GLACES ET SORBETS

16

TARTELETTE FINE AUX POMMES FONDANTES

Sorbet pomme acidulé

18

FINGER CHOCO - NOISETTE - CARAMEL

19

FROMAGES
de nos cantons

19



FORMULE

MIDI - EN SEMAINE
SELON LA SUGGESTION DU CHEF



AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT OU FROMAGE

MENU 65.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS



La formule est servie pour l'ensemble
des convives

PROVENANCES

MOULES
France

COCHON
Suisse

GAMBAS
Maroc

POULET JAUNE
France

VEAU
Suisse

SANDRE
Hollande

BOEUF
Suisse

PAIN
Suisse

Notre personnel est formé pour répondre à vos besoins alimentaires spécifiques, y compris les allergies. N'hésitez pas à nous informer de vos restrictions alimentaires

