

# DÉBUTER



L'OEUF DE CHEZ MADAME PRIVET POCHÉ  
Salade de dents de lion - Croûtons et lardons  
25

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES  
Croûtons à l'ail et lardons  
19

RILLETTE DE CUISSE DE POULET PATTE NOIRE  
Sot l'y laisse confits - Légumes pickles  
26

CROQUETTES DE BRANDADE DE POISSON  
Sauce tartare  
22

MORILLES FARCIES  
Des Montagnards  
29



CAVIAR STURIA VINTAGE BAERII (15G)  
Blinis - Double crème - Oignons rouges pickles -  
Œufs durs  
36

# POURSUIVRE

RISOTTO AUX PETITS POIS ET ASPERGES  
VERTES

42

LINGUINE AUX COQUILLAGES

Coques - Couteaux

44

FILET DE DORADE SNACKÉ

Sauce vierge

46

CORDON BLEU DE VOLAILLE

Gruyère 1655 - Jambon de la Campagne-

Sauce volaille

46

LES MORILLES FARCIES DES MONTAGNARDS

Frites ou Riz

54

PICANHA DE BOEUF

Jus de boeuf tranché

54



# TERMINER

FROMAGES DE NOTRE CANTON

19

TRILOGIE DE GLACES ET SORBETS MAISON

16

TARTELETTE RHUBARBE

Shiso

17

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Caramel salé - Noix de Pécan

19

LE CAILLER

Éclats de branches - Ganache chocolat blanc -

Sorbet crémant 64%

19



# FORMULE DU MIDI

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

**COCHON**

Suisse

**POULET**

Suisse

**DORADE**

France

**COQUES -  
COUTEAUX**

France

**VOLAILLE**

Suisse

**PICANHA**

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

