

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 - Chips d'asperges à cru
19

RILLETTE DE CUISSE DE POULET PATTE NOIRE
Sot l'y laisse confites - 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 Borne - 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

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

COCHON
Suisse

CAVIAR
France

POULET
Suisse

DORADE
Grèce

VOLAILLE
Suisse

PERCHE
Suisse

PICANHA
Suisse

PICANHA
Suisse

CANETTE
France

MAQUEREAUX
France

PAIN
Suisse

THON
Espagne

LANGOUSTINE
GB

COQUES -
COUTEAUX
France

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

