

DÉBUTER

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA FRANÇAISE

Huile de menthe

19

LA CAPRESE

Tomate - Mozzarella - Pesto de Basilic

22

CEVICHE DE MAIGRE

Coriandre - Citronelle - Lait de coco - Menthe -
Chips oignons rouges

24

L'ŒUF BÉNÉDICTE

23

MORILLES FARCIES

Des Montagnards

29

CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE

Gressins

26



POUR SUIVRE

GNOCCHIS À L'AUBERGINE BRÛLÉE

Courgettes - Tomates grillées

39

*AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES

Sauce BBQ

44

*SEBASTE RÔTIE

Émulsion des arêtes

46

SPAGHETTI AUX ÉCREVISSES

44

LES MORILLES FARCIES DES MONTAGNARDS

Frites ou Riz

54

*RIBEYE DE VEAU GRILLÉ AU BARBECUE

JAPONAIS

Jus court

51

*Tous nos plats sont servis avec pommes
allumettes et légumes de saison



TERMINER

PROFITEROLES

19

ASSIETTE DE FROMAGES

Vacherin rustic - Gruyère 1655 - Tome fleurie

19

TRILOGIE DE GLACES ET SORBETS MAISON

16

ÎLE FLOTTANTE

15

BRICELETS

Citron - Fraises - Basilic

16

SALADE DE FRUITS

Sirop de menthe et sorbet citron

17



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

MAIGRE

Grèce ou France

BOËUF

Suisse

VOLAILLE

France

SÉBASTE

France ou Grèce

ÉCREVISSES

Espagne

VEAU

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

