



## MENU DU MOMENT

MENU OU À LA CARTE

### ENTRÉES

PRIX À LA CARTE

Mousse de Gruyère AOP, Viande séchée d'Epagny,  
Saladine, Vinaigrette à l'huile de caméline VILLARLOD 17.50

OU

Asperges blanches BIO DE QUIN, EN ENTRÉE 22.50

Duo de jambon de la Borne cru et cuit, JAMBONNIÈRE À MEZIÈRES FR EN PLAT 32.50

Mousseline à la moutarde de Villarlod

OU

Asperges vertes BIO DE QUIN, Truite saumonée RUBIGENHOF marinée à l'aneth EN ENTRÉE 22.50

Mousseline aux herbes EN PLAT 32.50

OU

Carpaccio de veau, 22.50

huile d'olive parfumée aux truffes, copeaux de vieux Gruyère AOP

OU

Risotto aux asperges vertes BIO DE QUIN et Gruyère AOP 17.50

avec morilles SUPP. FR. 5.-

### PLATS

Rib-Eye de veau CH à l'ail des ours 36.00

OU aux morilles SUPP. FR. 5.-

Garniture du jour

OU

Filets de truite DE LA VALLÉE DE GOTTERON, Beurre aux herbes, 31.00

Garniture du jour

### DESSERTS

Méli-Mélo de fraises Gariguettes et rhubarbe du Vally 13.50

OU

Fondant au chocolat noir et sorbet framboise fait maison 13.50

OU

Choix de sorbets fait maison 12.50

MENU AVEC FILETS TRUITE EN PLAT (1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT) À FR. 59.00

MENU AVEC RIB-EYE DE VEAU EN PLAT (1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT) À FR. 64.00

MENU AVEC LES ENTRÉES CARPACCIO OU LES ASPERGES SUPP. FR. 4.00

