



MENU DU MOMENT

MENU

OU

À LA CARTE

ENTRÉES

Terrine de campagne fait maison aux morilles et ail des ours 18.50

OU

Asperges blanches *BIO DE QUIN*, EN ENTRÉE 22.50

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

Mousseline à la moutarde de Villarlod

OU

Asperges vertes *BIO DE QUIN*, Saumon *SWISS-ALPINE* fumé par nos soins EN ENTRÉE 22.50

Mousseline aux herbettes EN PLAT 32.50

OU

Carpaccio de veau, huile d'olive parfumée aux truffes, copeaux de vieux Gruyère *AOP* 22.50

OU

Risotto aux asperges vertes *BIO DE QUIN* et Gruyère *AOP* EN ENTRÉE 18.50

avec morilles SUPP. FR. 5.- EN PLAT 28.50

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 herbettes, 31.00

Garniture du jour

DESSERTS

Les fromages d'ici 12.50

OU

Choix de sorbet fait maison 13.50

OU

Crème brûlée à l'ancienne et glace caramel 13.50

OU

Fondant au chocolat noir et sorbet fait maison 13.50

OU

Méli-Mélo de fraises *BIO DE QUIN*, et rhubarbe du Vally 13.50

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 CARPACCIO OU LES ASPERGES EN ENTRÉE SUPP. FR. 4.00 

