



MENU DU MOMENT

MENU

OU

À LA CARTE

ENTRÉES

Doucette, lardons, œuf *BIO DE VILLARLOD*, Gruyère AOP et croûtons 15.50

OU

Terrine de gibier fait maison à l'Armagnac et Pruneaux secs 18.50

OU

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

OU

Saladine de saison, Saumon *SWISS-ALPINE* fumé par nos soins 22.50

OU

Filet de truite fumé *DE LA VALLÉE DE GOTTÉRON*,
Bouillon de légumes, curcuma et gingembre frais 18.50

PLATS

Mignon de l'Entrecôte de bœuf *CH*,
Joue de bœuf *CH* braisée à la bière d'Appenzell «Cristal Noir»
Garniture du jour 31.00

OU

Filets de truite *DE LA VALLÉE DE GOTTÉRON*, Beurre aux herbettes,
Garniture du jour 31.00

DESSERTS

Les fromages d'ici 12.50

OU

Choix de sorbet fait maison 13.50

OU

Segments de clémentine parfumé au Cointreau et leur sorbet fait maison 13.50

OU

Fondant au chocolat noir et sorbet framboise fait maison 13.50

OU

Breadburn gratinée, frangipane, arrosé de Calvabry,
Glace cannelle fait maison 13.50

MENU (1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT)

À FR. 59.00

MENU AVEC CARPACCIO OU SAUMON EN ENTRÉE

À FR. 63.00

