




LA CARTE



Entrée

   Salade verte, vinaigrette CHF 9.-

 Mille-Feuilles de ricotta et légumes grillés, pesto de basilic CHF 18.-

 Oeuf parfait, duo d'asperges et morilles,
émulation à l'échalote CHF 19.-

  Tartare de boeuf du Piémont câpres et pignons grillés CHF 24.-/35.-


  Carpaccio de sandre du valais, passion et jeunes pousses CHF 20.-

Plat principal

 La raviole de la Cheffe CHF 29.-

 Orgeotto aux tomates séchées et herbes fraîches, parmesan CHF 29.-

  Poulpe grillé, houmous au citron confit, sauce vierge CHF 32.-

  Filet de loup grillé, mousseline d'artichauts et chanterelles, sauce vierge CHF 33.-

Suprême de volaille en basse température, mousseline de pommes de terre,
légumes du marché CHF 31.-

Burger de boeuf Wagyu sur un pain brioché, avec une sauce maison et des frites
de patates douces CHF 29.-


Nos incontournables

Côte de veau rôtie , mousseline de pommes de terre et légumes du marché

CHF 44.-

 Filet de boeuf suisse, beurre maison, frites et légumes du marché

CHF 47.-

 Filets de perches meunière, sauce tartare, frites et salade

CHF 42.-

L'ÉPHÉMÈRE

Dessert

Assortiment de fromages CHF 13.-

Crème brûlée à la fève de tonka CHF 12.-

Sablé aux fruits de saison CHF 14.-

Tartelette chocolat, framboise, fraise CHF 14.-

Glaces artisanales

1 boule CHF 3.-

2 boules CHF 6.-

Supplément chantilly CHF 1.-

Menu Enfant

Suprême de volaille rôtie, frites et petits légumes

ou

✓ Raviolis de la cheffe

Coupe de glace

CHF 28.-

Les provenances ;

loup- Suisse

Poulpe- Espagne

Sandre- Grèce

Perches - Suisse

Viande de boeuf- Suisse

Volaille et porc - Suisse

✓ Végétarien 🌾 Sans gluten 🥛 Sans lactose

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à demander au personnel plus d'informations concernant les ingrédients utilisés dans nos plats.

Tous nos prix s'entendent en CH, service et TVA inclus.