

## 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.