



Nos entrées froides

Méli-Mélo de salade 9.-

Tartare de thon à l'orange sanguine

Et sa saladine 18.-

Foie gras poêlé pané aux speculoos, aux pommes caramélisées

Et sa saladine 23.-

Nos entrées chaudes

Poêlée de sot-l'y-laisse à la raisinée

Et son nem de poireaux 17.-

Noix de Saint-Jacques rôties, au citron vert

Mousseline de pommes et topinambour, chips de jambon cru 18.-

Désossée de cuisse de grenouille aux herbes

et son risotto safrané 23.-



Nos poissons

Truite du rivièr meunière ou au bleu 27.-

*Croustillant de truite et jambon cru
Et sa crème de courge et noix* 28.-

Filets de perches meunières 32.-

*Filets de bar sauvage gratiné aux poireaux et parmesan
Et son capuccino de grapefruit rose* 36.-

*Médallions de lotte marinés au citron et gingembre,
Poché et son jus* 39.-



Nos viandes

Entrecôte de cheval 32.-

Entrecôte de bœuf 34.-

Sauces :

Beurre maison 5.-

Echalote 6.-

Poivre vert 6.-

Champignons 7.-

Mignons de porc à la moutarde 30.-

Suprême de pintade fermière,
farci aux bolets, lardé, au Marsala 34.-

Escalopines de veau au citron vert
et endives caramélisées 38.-

Filet de bœuf aux champignons 45.-

Menu Découverte 55.-

Menu dégustation (sur réservation) 85.-

(Trois entrées, plat principal, fromages, dessert)



Le coin des végétariens

Ouf cocotte aux poireaux et bolets

Et son risotto à la crème 26.-

Tartiflette au racherin et tofu 27.-

Le coin des enfants

Jambon, frites 12.-

Muggets, frites 12.-

Steack haché de bœuf, frites 14.-

Franche de porc panée, frites 14.-

Filet de truite meunière, frites 15.-

Provenance de nos viandes :

Poulet : suisse

Pintade : France

Porc : Suisse

Bœuf : Suisse, Paraguay

Veau : Suisse

Cherai : Canada