



Nos entrées froides

Méli-Mélo de salade 9.-

Filets de caille fumés, compote de pommes et échalote,

Coulis d'agrumes et sa saladine 19.-

Terrine de foie gras aux figues, chutenev de coings

Et sa saladine 23.-

Nos entrées chaudes

Cassolette de sot-l'y-laisse et chanterelles

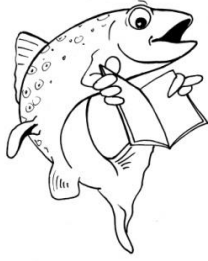
Et son croustillant de jambon cru 17.-

Noix de Saint-Jacques à la courge

Et son risotto à l'encre de seiche 18.-

Désossée de cuisse de grenouille aux herbes

et son risotto safrané 23.-



Nos poissons

Truite du rivièr meunière ou au bleu 27.-

Filet de truite lardé, à la raisinée 28.-

Filets de perches meunières 32.-

*Filet de dorade royale,
À la crème de poireaux et chorizo* 36.-

Filet de turbot rôti et son duo de bolets 41.-





Nos viandes

Entrecôte de cheval 32.-

Entrecôte de bœuf 34.-

Sauces :

Beurre maison 5.-

Echalote 6.-

Poivre vert 6.-

Champignons de saison 7.-

Mignons de porc aux champignons de saison 30.-

Suprême de poulet fermier, poché,
À la crème de vin jaune et foie gras 34.-

Noisettes d'agneau caramélisées au miel et noisettes 38.-

Filet de bœuf aux champignons de saison 45.-

Menu Découverte 55.-

Menu dégustation (sur réservation) 85.-

(Trois entrées, plat principal, fromages, dessert)



Le coin des végétariens

Ouf cocotte aux choux et bolets, gratiné au racherin

Et son risotto aux herbes 26.-

Poêlée de tofu aux légumes et champignons 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, France , Porc : Suisse, Agneau : Nouvelle-Zélande, Australie

Bœuf : Suisse, Paraguay, Chaval : Canada

Provenance de nos poissons :

Truite : Suisse, Perche : Pologne, Estonie, Dorade Royale :

Turbot : Espagne Saint-Jacques : Etats-Unis

Allergies diverses : Notre personnel est à votre écoute, n'hésiter pas à les informer.