

LES ENTRÉES

La petite salade mêlée, légumes de printemps aux herbes		20.00
Soupe de petits pois à la menthe servie froide, Sot-l'y-laisse et petits croûtons rôtis		21.00
Asperges vertes françaises aux graines torréfiées, Œuf de poule mimosa		23.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau	100g	29.00
Garniture pommes frites en plat	170g	42.00
Rémoulade de tourteau au vinaigre de kalamansi, Wakamé à la sauce soja et sésame		36.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles sautées à la provençale, Concassé de tomates et purée de pommes de terre à l'ail doux		48.00
---	--	-------

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Filet de bar cuit sur la peau, fenouil confit et sauce citronnelle		36.00
Grosses crevettes Black Tiger snackées, barigoule d'artichaut violet		39.00
Médallions de thon aux graines de sésame, chutney de poivrons		41.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES

Petit burger de bœuf, gruyère, tomate, Pommes frites maison		18.00
--	--	-------

Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter

LES VIANDES

Joues de cochon confites à la Syrah, Poêlée de légumes et purée de pommes de terre	39.00
Cuisse de poulet du Nant d'Avril braisé à l'estragon, Légumes verts, jus court	41.00
Le Cabri de Serge Kustner confit, jus au thym, Farce champignons et épinards	42.00
Filets mignon de veau poêlés, moutarde violette au moût de raisin, Purée de patates douces du Château des bois	43.00
Cœur de filet de bœuf suisse, légumes de printemps, Pommes frites Maison	49.00

LE FROMAGE

L'assiette de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kustner»	16.00
--	-------

LES DESSERTS

Panna cotta aux myrtilles	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Nougat glacé au miel, pistaches et noisettes torréfiées, Coulis de fruits rouges	16.00
Tarte mascarpone à la vanille fraîche, compote de banane	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

Les glaces : vanille, café, chocolat

Les sorbets : framboise, citron, abricot

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.