




## LES ENTRÉES

Velouté de courge muscade		
Eclats de châtaignes et graines torrifiées		23.00
Tataki de saumon		
Radis rouges et radis bière au gingembre		29.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau		
Toast à la tomate		32.00
Poêlée de champignons d'automne, œuf parfait		
Sauce au cresson de fontaine		34.00

## LE RISOTTO

Risotto crémeux aux crevettes géantes		36.00
---------------------------------------	---	-------

## LES POISSONS

Pavé de maigre rôti, purée de panais, sauce citronnelle		31.00
Filet de rascasse au safran, étuvée de poireaux		36.00

## LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties, purée de pommes de terre		
Sauce persil		52.00

## POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets et pommes frites maison		18.00
---------------------------------	--	-------

## LES VIANDES

Joue de cochon braisée au Gamaret	
Polenta crémeuse aux olives et tomates séchées	39.00
Blanquette de veau à l'ancienne	
Garniture grand-mère et riz pilaf	39.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau, toast à la tomate	
Pommes de terre frites maison	47.00
Pavé de bœuf	
Pommes de terre frites et légumes verts	47.00

## LE PLAT VÉGÉTARIEN



Burger végétal à la tomate grappe	
Citron confit au gingembre	27.00

## LE FROMAGE

Sélection de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
---	-------

## LES DESSERTS

Baba au vieux rhum	15.00
Tarte fine aux pommes, glace caramel	16.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00

*Les glaces : Caramel, vanille, chocolat, café*

*Les sorbets : Abricot, fraise, citron vert*

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