

LES ENTRÉES

Salade du moment à la truite fumée et salicornes	17.00
Bavaroise d'asperges vertes, crumble au parmesan	21.00
Velouté froid de petits pois à la menthe fraîche Croustillant de chorizo	21.00
Tartare de bœuf suisse, au basilic et olives vertes taillé au couteau, pain toasté	32.00

LE RISOTTO

Risotto aux calamars, sauce à l'ail des ours	35.00
--	-------

LE POISSON

Chaud-froid de rascasse, sauce vierge Caviar d'aubergine et riz blanc	41.00
--	-------

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties en persillade Purée de pommes de terre	52.00
---	-------

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets de poulet, pommes frites maison et légumes	18.00
--	-------

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

LES VIANDES

Joues de cochon braisées au Gamaret Légumes de printemps, garniture Grand-Mère	39.00
Côtes d'agneau au grill, jus de viande à la sarriette Tian de légumes	44.00
Pavé de bœuf suisse, sauce aux champignons Pommes de terre frites maison ou pommes purée	45.00
Tartare de bœuf suisse, au basilic et olives vertes, taillé au couteau Pommes de terre frites maison	47.00

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Nougat glacé au miel et pistaches	15.00
Ananas rôti façon Piña Colada	15.00
Biscuit coulant au chocolat, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00
<i>Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat</i>	
<i>Les sorbets : fraise, citron vert, abricot</i>	

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