

LES ENTRÉES

Soupe de poisson de roche et sa rouille	24.00
Salade de rampon, copeaux de foie gras, magret fumé Pain d'épices et pomme Granny Smith	26.00
Œuf mollet, sauce vin rouge aux petits oignons, lardons et champignons, épinards	27.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau Toast au beurre de cresson de fontaine	32.00

POISSON ET CALAMARS

Risotto crémeux aux calamars	36.00
Cabillaud Skrei snacké, poireaux et sauce teriyaki	39.00

LES GRENOUILLES

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

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Boulettes de poisson pané, pommes de terre frites et légumes	20.00
--	-------

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

LES VIANDES

Rognons de veau sautés au Porto	
Poêlée de légumes d'hiver et purée de pommes de terre	44.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau, toast au beurre de cresson de fontaine, pommes de terre frites Maison	47.00
Pavé de boeuf, gratin dauphinois	49.00
Côtes d'agneau grillées, poêlée de légumes d'hiver, purée de pommes de terre	49.00

LE FROMAGE

Assiette de quatre fromages frais et affinés (chèvre et vache)	16.00
--	-------

LES DESSERTS

La tarte du jour		15.00
Crème brûlée à la vanille		15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace caramel		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, pêche de vigne</i>		
<i>Supplément crème Chantilly Chf. 2.-</i>		

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