

LES ENTRÉES

Salade de cervelas et pommes de terre	19.00
Asperges vertes et œuf mimosa copeaux de parmesan, noisettes torréfiées	25.00
Terrine de saumon d'Irlande aux petits pois Mayonnaise citronnée	25.00
Tartare de bœuf suisse Toast au beurre de cresson de fontaine	32.00

LE POISSON ET LES CREVETTES

Filet de daurade rôti, fèves à l'ail des ours Purée de pommes de terre	36.00
Tagliatelle fraîches à l'aneth et citron, salpicon de crevettes	36.00

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

Blanquette de poulet à l'estragon, légumes printaniers Purée de pommes de terre	35.00
Filet de cochon à la graine de moutarde, ratatouille	43.00
Tartare de bœuf suisse, pommes de terre frites Maison Toast au beurre de cresson de fontaine	47.00
Entrecôte de bœuf, pommes de terre confites, sauce au poivre vert	49.00

Supplément garnitures Chf. 5.-

LE FROMAGE

Assortiment de fromages frais et affinés	la part	4.00
--	---------	------

LES DESSERTS

La tarte du jour		15.00
Ile flottante, amandes torréfiées		16.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace caramel		16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule	5.00

Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat

Les sorbets : fraise, citron vert, pêche de vigne

Supplément crème Chantilly Chf. 2.-

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