

ENTRÉES

Oeuf parfait

Cèpes, jambon ibérique, tuile de pain

CHF 6.-

Courge

Du Gallien, en plusieurs textures, miel, thym et graines torréfiées

CHF 22.-

Noix de Saint-Jacques bretonne

De pêche-plongeur, jus de barde façon jus de viande, céleri rave, poire, vanille et noisette

CHF 19.-

Carpaccio de cerf

Mariné au gin Arbikie Nadar, avec copeaux de vieux Sbrinz et truffe du Périgord râpée

CHF 12.-

PLATS

Selle de chevreuil

Jus de gibier à la raisinée, garnitures de chasse et spätzlis

CHF 35.-

Lièvre à la royale

Désossé et farci au foie gras de canard et truffe noire, confit longuement et servi nappé d'un jus réduit au vin rouge, ravioles de topinambour, céleri rave et châtaignes caramélisées

CHF 29.-

Filet mignon de porc

Jus réduit au poivre de kampot, cromesquis de joue de porc, mousseline de chou-fleur caramélisé, échalotte confitte, épinards et pommes de terres de chez Goël façon Pont-Neuf

CHF 42.-

Filet de Saint-Pierre

Beurre blanc au cresson, endives braisées, panais, carotte et sarrasin

CHF 23.-

PLAT DES ENFANTS

Filet de volaille · Spätzlis et carottes glacées

Pour les enfants jusqu'à 10 ans, tous les plats de la carte peuvent être servis en ½ portion.

CHF 12.-

DESSERT

Crêpe Suzette

Flambée au Grand Marnier, jus et segments d'orange, crème glacée orange

CHF 12.-

Tarte tatin · Crème glacée spéculos et vanille

CHF 9.-

Soufflé · Au chocolat, insert à la passion

CHF 14.-

Création fraîcheur · Par the SweetSage

CHF 10.-

Dessert · Descriptif

CHF 10.-

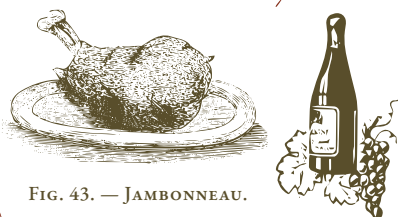
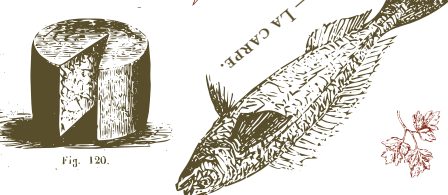


FIG. 43. — JAMBONNEAU.



Position des mains pour ouvrir les huîtres.

Asperges Mornay : —
Les dresser sur plat long, par rangs,
en nappant sauce Béchamel les têtes
saupoudrer de parmesan
arroses de beurre fondu





LES INCONTOURNABLES

ENTRÉE

PLAT

Bol de salade verte

CHF 8.-

Poireaux

CHF 15.-

Brûlés, vinaigrette mimosa

Os à moelle

CHF 13.-

Gratiné ail et thym, taosts de pain frais et jus corsé

Salade César

CHF 14.- CHF 29.-

Sucrine, tomates cherry, œuf mollet, croûtons, lard et anchois. avec Filet de poulet pané pour le plat.

Tartare de bœuf

CHF 16.- CHF 36.-

180gr, coupé au couteau et assaisonné, avec pommes frites, toasts de pain frais et salade. Avec truffe fraîche râpée : + CHF 12

Huître N°3

CHF 4.-/pce

Vinaigre à l'échalotte et citron

Cordon bleu

CHF 39.-

Quasi de porc, jambon de campagne, raclette, avec pommes frites, salade verte et jus de viande

Sole meunière

CHF 62.-

Sauvage, servie avec pommes vapeur et légumes de saison

Abat du mois : Rognons de veau

CHF 29.-

Sauce moutarde à l'ancienne et estragon, gratin dauphinois et légumes de saison

Entrecôte de bœuf au poids

CHF 19.-/100g

Rassie un mois, servie avec sauce béarnaise, pommes frites et salade

Tagliatelles fraîches

CHF 32.-

Sauce morilles façon Chappuis

LES PLATS DE LA SEMAINE

CHF 29.-

Uniquement le midi en semaine

Araignée de veau

Gratin dauphinois, courge rôtie au miel

Lieu jaune

Risotto safrané, haricots coco

Assiette végétale d'automne

Courge, carotte, topinambour, panais, céleri, champignons

Tous les prix indiqués sont TTC. Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Provenance de nos produits :
sole (FR), bœuf (CH), poulet (CH),
produits boulangers (CH)