



LES CLASSIQUES	ENTRÉE	PLAT
Bol de salade verte	8.-	
Poireaux Brûlés, servis avec une vinaigrette mimosa	15.-	
Os à moelle Gratiné à l'ail et au thym avec jus corsé, accompagné de toasts de pain frais	13.-	
Huître N°3 Vinaigre à l'échalote et citron	4.-/pièce	
Salade César Sucrine, tomates cerises, œuf mollet, croûtons, lard et anchois - <i>en plat : avec un filet de poulet pané</i>	14.-	29.-
Tartare de bœuf 180g, coupé au couteau et assaisonné à l'italienne, avec pommes frites, toasts de pain frais et salade Supplément truffe noire Melanosporum râpée : + 12.-	16.-	36.-
Cordon bleu Quasi de porc, jambon de campagne, raclette, servi avec pommes frites, salade verte et jus de viande		39.-
Sole meunière Sauvage, servie avec pommes vapeur et légumes de saison		62.-
Abats du mois : Rognons de veau Sauce à la moutarde à l'ancienne et à l'estragon, servi avec gratin dauphinois et légumes de saison		29.-
Entrecôte de bœuf au poids Rassie un mois, servie avec sauce béarnaise, pommes frites et salade	19.-/100g	
Tagliatelles fraîches Sauce morilles façon Chappuis		CHF 32.-

LES PLATS DE LA SEMAINE 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 CHF 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 FAO 27), bœuf (CH), veau (CH), lieu (NOR FAO 27), porc (CH), huître (FR), poulet (CH), produits boulangers (CH)



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



*Blanc de volaille
— Choisir une volaille,
la nettoyer soigneusement,
la brider, l'envelopper de
bardes de lard et la cuire
dans un fonds blanc, 50 à 60
minutes suivant la grosseur.
On lève les filets dès qu'elle est
cuite et on dirige chaque filet en
2 ou 3 escalopes suivant grosseur
de la pièce.*

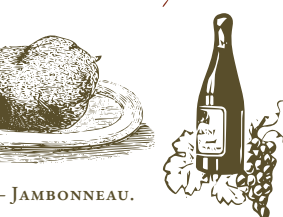


FIG. 43. — JAMBONNEAU.



FIG. 5. — LA CARPE.

ENTRÉES

Oeuf parfait

De chez Cherpillod à Vuillens, avec cèpes, jambon cru de sanglier et tuile de pain

19.-

Courge

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

15.-

Noix de Saint-Jacques bretonnes

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

32.-

Carpaccio de cerf

De chez Savary à Ropraz, mariné au gin Arbikie Nadar, avec copeaux de vieux Sbrinz et truffe Melanosporum râpée

23.-

PLATS

Entrecôte de cerf

De chez Savary à Ropraz, servie avec un jus de gibier à la raisinée et garnitures de chasse

49.-

Lièvre à la royale

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

65.-

Filet mignon de porc

Jus réduit au poivre de Kampot, cromesquis de joue de porc, mousseline de chou-fleur caramélisé, échalote confite, épinards et pommes de terre de chez Goël façon Pont-Neuf

40.-

Filet de Saint-Pierre

Sauvage, servi avec un beurre blanc au cresson et accompagné d'endives braisées, panais, carotte fanes et sarrasin

49.-

PLAT DES ENFANTS

Filet de volaille · Spätzlis et carottes glacées

Les plats « Tagliatelles fraîches » et « Cordon bleu » peuvent être proposés pour 15.-.

12.-

DESSERTS ET FROMAGE

Chariot de fromages · avec pain et condiments

18.-

Crêpe Suzette

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

22.-

Tarte Tatin · avec crème glacée au spéculoos

16.-

Soufflé au chocolat · avec insert à la passion

18.-

Création fraîcheur

16.-

Boule de glace / de sorbet · arômes du moment

5.-



**“ IL N’Y A PAS DE BONNE
CUISINE SI AU DÉPART ELLE
N’EST PAS FAITE PAR AMITIÉ
POUR CELUI OU CELLE À QUI
ELLE EST DESTINÉE. ”**

— Paul Bocuse



SERVICE TRAITEUR

Evènement familial ou professionnel, ou simple
envie de recevoir : nous répondons à vos attentes
avec un projet personnalisé.