

Les formules

Menu du déjeuner 29€

| | | |
|----|---------|-------|
| Ou | Entrée | 8.50€ |
| | Plat | 20€ |
| | Dessert | 7€ |

Menu en 3 plats 44€

Entrée, plat et fromage ou dessert
Le soir uniquement sauf le mardi soir

Menu en 4 plats 54€

Entrée, poisson, viande et fromage ou dessert
Le soir uniquement sauf le mardi soir

Menu enfant 15€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

44€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

54€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Le Menu

Uniquement le lundi, jeudi, vendredi et samedi soir

Entrées

Œuf parfait-petits pois-chips de jambon cru
Cannelloni avocat-crabe-citron vert
Foie gras -rhubarbe-pain écossais*

Plats

Omble chevalier-légumes de saison - sauce à l'oseille
Suprême de pintade- pommes de terre-artichauts-jus réduit
Ris de veau- pommes de terre-artichauts- jus réduit**

Desserts

Chocolat-café
Tartelette fraise-vanille
Kouign amann- caramel-pomme verte
Moelleux au chocolat-sauce et glace chocolat
Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz

*supplément de 6€

** supplément de 10€

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, veuillez nous consulter

La carte du soir

Entrées

| | |
|---------------------------------------------|-----|
| Œuf parfait-petits pois-chips de jambon cru | 14€ |
| Cannelloni avocat-crabe-citron vert | 16€ |
| Foie gras -rhubarbe-pain écossais | 18€ |

Plats

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Omble chevalier-légumes de saison - sauce à l'oseille | 34€ |
| Suprême de pintade- pommes de terre-artichauts-jus réduit | 34€ |
| Ris de veau- pommes de terre-artichauts- jus réduit | 39€ |

Desserts

| | |
|-------------------------------------------------|-----|
| Tartelette vanille-fraise | 10€ |
| Chocolat noir-café | 10€ |
| Kouign amann- caramel-pomme verte | 8€ |
| Moelleux au chocolat-sauce et glace chocolat | 10€ |
| Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz | 10€ |

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, veuillez nous consulter