

Les formules

Menu du déjeuner 29€

Ou	Entrée	8.50€
	Plat	20€
	Dessert	7€

Menu en 3 plats 45€

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

Menu en 4 plats 56€

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

Menu enfant 15€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

45€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

56€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Le Menu

Uniquement le lundi, mercredi, jeudi et vendredi soir

Entrées

Œuf parfait-champignons-noisettes
Vinaigrette de poireau-volaille-chips de jambon cru
Foie gras -chutney pommes-poires-pain écossais*

Plats

Omble chevalier-épinard-sarazin -sauce vin jaune
Poitrine de cochon confite-courges-pommes de terre- jus réduit
Ris de veau - courges-pommes de terre- jus réduit**

Desserts

Entremet Chocolat-cacahuètes
Tarte spéculos-pommes-vanille
Kouign amann- caramel-vanille
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-champignons-noisettes	14€
Vinaigrette de poireau-volaille-chips de jambon cru	14€
Foie gras -chutney pommes-poires-pain écossais	17€

Plats

Omble chevalier-épinard-sarazin -sauce vin jaune	35€
Poitrine de cochon confite-courges-pommes de terre- jus réduit	32€
Ris de veau - courges-pommes de terre- jus réduit	39€

Desserts

Entremet Chocolat-cacahuètes	10€
Tarte spéculos-pommes-vanille	10€
Kouign amann- caramel-vanille	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