

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-volaille
Asperges-sauce mousseline
Foie gras-chutney de pommes-pain écossais*

Plats

Omble chevalier-légumes-sauce vin jaune
Poitrine de cochon confite-mousseline de pommes de terre -jus au thym
Ris de veau - mousseline de pommes de terre -jus au thym **

Desserts

Entremet chocolat- spéculos
Flan pâtissier à la vanille
Tarte fine aux pommes
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-volaille	13€
Asperges-sauce mousseline	13€
Foie gras-chutney de pommes-pain écossais	17€

Plats

Omble chevalier-légumes-sauce vin jaune	33€
Poitrine de cochon confite-mousseline de pommes de terre -jus au thym	30€
Ris de veau - mousseline de pommes de terre -jus au thym	40€

Desserts

Entremet chocolat spéculos	10€
Flan pâtissier à la vanille	10€
Tarte fine aux pommes	8€
Kouign amann- caramel-glace pomme	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