

Carte des mets

Nos entrées

Velouté de chou-fleur au curry et lait de coco

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de carottes

Saladine gourmande à la vinaigrette de cassis, suprême de caille et brisures de noisettes

Cassolette de champignons des bois à la crème de Gruyère

Salade mêlée de saison

Nos plats principaux

Ballotine de poulet farcie aux marrons et pistaches, garniture gourmande

Filet mignon de porc aux bolets, nouilles fines, légumes du moment

Pavé de bœuf sauce béarnaise, pommes dauphines, légumes gourmands

Filets de perche sauce tartare, pommes frites

Filet de canette sauce à l'orange et balsamique, purée de céleri, chutney de pommes et poires



Nos desserts

Mousse de marrons, meringue et coings confits

Crumble de fruits de saison, glace à la crème de Gruyère

Tartelette au vin cuit

Perles de pommes et sa crème mascarpone à la vanille

Provenance viandes et poissons

Poulet : Suisse

Bœuf/ porc : Suisse

Canette/ caille : France

Perches: Suisse / Estonie

Saint - Jacques : MSC / Océan Pacifique Nord-ouest / Sauvage

Réservation 24 heures à l'avance minimum pour toute commande de cette carte

TVA 7.7% incl.