

Entrées

CHF

Bisque d'écrevisse du lac Léman au safran et au pastis avec toast persillé	18.-
Os à mœlle gratiné à la provençale <i>(Suisse)</i>	17.-
Vol-au-Vent de champignons et tombés d'épinard	19.-
Saumon fumé par nos soins, blinis de pommes de terre, crème acidulée à l'aneth <i>(Ecosse)</i>	23.-
Escalope de foie gras poêlé aux fruits de saison et pain d'épice <i>(France)</i>	23.-
Escargots de Bourgogne et café de Paris <i>6 pièces/12 pièces</i>	16.-/26.-

Plats principaux

Filet de Fera à la plancha, sauce au Chasselas, et légumes d'hivers et pommes vapeurs <i>(Suisse)</i>	32.-
Tartare de bœuf (150g) au Cognac, salade verte et frites du terroir <i>(Suisse)</i>	34.-
Risotto Carnaroli aux bolets et éclats de noisettes	29.-
Suprême de poulet, sauce forestière, légumes oubliés et nouillettes maison <i>(Suisse)</i>	33.-
Filet mignon de veau en basse température, gnocchi de pommes de terre poêlées <i>(Suisse)</i> et jus au romarin	46.-

Plat Signature

*Souris d'agneau confite lentement, mousseline de pommes de terre et petits pois et jus corsé au thym* 38.-

Le coin de nos petits

Nouilles à la sauce tomate	10.-
Steak de bœuf haché, frites et légumes <i>(Suisse)</i>	12.-
Poisson du jour, frites et légumes <i>(Suisse)</i>	19.-

Desserts

<b>Assiette de fromages</b> : Tomme de Rougemont, Bleuchâtel, l'Étivaz du Pays d'en Haut	12.-
Tarte à la raisinée	10.-
Vermicelles de Marrons maison	11.-
Écllosion de pommes Gala et caramel	11.-
Café/Thé Gourmand	14.-
Sablé poire et praliné	13.-
Fondant au chocolat	12.-

Formule midi

Le plat du jour	21.-
Entrée + plat ou plat + dessert	28.-
Le menu complet	36.-

Samedi midi

Perches du Lac Léman, salade verte, frites du terroir et sauce tartare	42.-
Perches du Lac Léman, salade verte, frites du terroir et sauce tartare <i>(portion enfant)</i>	26.-

***Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. A votre demande, nous garantissons un service express de l'assiette du jour en moins de 30 minutes.***