



## *Entrées*

---

*CHF 21.00*

Pressé de tomates grappa, Mozzarella Buffalo, Sorbet Basilic

Fraîcheur de Melon, Copeaux de Magret de Canard fumé, Gelée de vin Château le Rosey

Salade César à notre façon

Terrine de foie gras de Canard (Maison Rougié) cuit au naturel, Chutney d'abricot

*CHF 5.00 en supplément*

## *Plats principaux*

---

*CHF 37.00*

Dos de Cabillaud demi-sel, Haricot Borletti, Chorizo et poivrons confits

Filet de Daurade poêlée, Ratatouille provençale aux pignons de pin

Suprême de Volaille rôti, Polenta onctueuse, Carotte glacée au cumin, jus corsé

Filet de bœuf poêlé, Pommes de terre grenailles rissolées, Haricots verts, Jus au thym

*CHF 9.00 en supplément*

Blanquette de veau aux champignons, Accompagnée de riz

## *Desserts*

---

*CHF 15.00*

Carpaccio d'ananas, Biscuit à la noix de coco, Sorbet citron

Tartelette Chocolat et cacahuètes, Caramel beurre salé

Riz au lait à la vanille, Compotée de cerises et crumble Dragée

*Menu 3 plats CHF 69.00*

*Chère clientes, Cher Client, n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérances*