

*Notre carte du moment*

*Menu*

*CHF 69.00*

---

Pressé de foie gras de canard (Rougié) aux artichauts,

Bouquet de mesclun à l'huile de noisette

*CHF 5.00 en supplément*

*Ou*

Œuf cuit à basse température aux asperges

Petits pois, copeaux de jambon

Emulsion à la menthe

*Ou*

Salade de Gambas

Cœur de sucrine, Tomate cerise

Mayonnaise au basilic

\*\*\*

Pavé de Turbot rôti

Barigoule d'artichauts, olive noire

*Ou*

Filet de Daurade poêlée

Ratatouille provençale aux pignons de pin

*Ou*

Magret de canard, Mousseline de céleri - cerise,

Jus corsé

*Ou*

Blanquette de veau aux champignons

Accompagnée de riz

*Entrée CHF 21.00*

*Plat principal CHF 37.00*

*Dessert CHF 15.00*



## *Notre carte du moment*

\*\*\*

Vacherin glacé aux fruits rouge, crème double

*Ou*

La Mousse au chocolat façon Petit Manoir

*Ou*

Tartelette aux amandes et abricots du Valais

*Entrée CHF 21.00*  
*Plat principal CHF 37.00*  
*Dessert CHF 15.00*

*Service et TVA 7.7% inclus*