

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