

Salade et légumes de saison,
tartine de chèvre chaud,
vinaigrette aux agrumes

Pavé de saumon rôti sur sa peau, jus
aux herbes, pommes grenailles et
légumes

Coupe de fruits rouges et glace
vanille

CHF 40.00

Duo d'asperges vertes/blanches,
Vinaigrette à la passion.
jambon de Parme et mesclun

Magret de canard laqué aux épices,
Purée de carottes à l'orange,
pommes paillason

Tarte tatin tiède
et glace vanille

CHF 48.00

Le menu Végétarien

Salade de mesclun, légumes croquant
et graines
vinaigrette aux herbes

Risotto aux asperges,
fèves et morilles

Dessert

CHF 45.00

Déclinaison de tomates anciennes et basilic
mozzarella di bufala, roquette et pesto

Faux-filet de bœuf en croûte de pavot,
sauce réduite au piment d'Espelette,
tagliolini au beurre du pays, légumes

Sélection de 3 fromages de la Région

Tartelette au citron et fraises,
sorbet

CHF 65.00

**Parlez-nous
des vos envies,
nous vous ferons
un menu personnalisé!**

PROVENANCE

Boeuf et veau	CH
Légumes et fruits	Leguriviera
Volailles	CH/F
Saumon	Norvège

**Nous vous renseignons volontiers sur la liste des
allergènes.**