

Menu



Entrées

Salade verte – CHF 7.00

Salade mêlée – CHF 9.00

Velouté de potimarrons et éclats de marrons caramélisés –
CHF 12.00

Brique au vent de champignons – CHF 14.00

Tomme pannée, salade de roquette au balsamique et
lardons – CHF 14.00 / CHF 24.00

Menu



Plat

Spaghetti au pesto de roquette et noix – CHF 22.00

Parmigiana d'aubergine – CHF 26.00

Burger du moment – CHF 28.00

Steak de bœuf, raclette, oignons caramélisés, röstis, salade, cornichons et sauce du chef

Filet de cabillaud et son risotto à l'encre de seiche, fumet de poisson et légumes crochant – CHF 31.00

Suprême de poulet contisé aux châtaignes, pommes-de-terre grenaille et purée de carotte – CHF 32.00

Civet de cerf et la garniture du chef – CHF 40.00

Entrecôte de bœuf fumée au foin et aux herbes, accompagnée de son beurre maison, frites et légumes croquants – CHF 42.00

Menu



Dessert

Boule de glace – CHF 3.50

Vanille, chocolat, noix de coco, fraise, citron vert

Crumble croustillant aux pruneaux – CHF 9.00

Crème brûlée infusée à la cannelle – CHF 12.00

Moelleux au chocolat et son cœur coulant au fruit de la passion, boule de glace à la noix de coco – CHF 12.00