

Carte des mets

TVA 8,10% comprise - n°111 222

Prix en francs Suisse

Entrées froides

Tartelette fine de courgettes, ricotta, zestes de citron, sorbet à la roquette	14.-
Escabèche de truite de Neirivue sur son lit de fenouil et légumes croquants	18.-
Salade de bœuf bouilli à la citronnelle, brunoise de légumes et pommes nouvelles	19.-
Tartare de daurade royale à l'estragon et à la framboise, Toast et beurre demi-sel citronné	16.-

Potages et consommés

Soupe froide de petits pois à la sarriette	9.-
Potage Dubarry, crème au curry	8.-
Bouillabaisse	12.-
Vichyssoise	10.-

Entrées chaudes

Brick de chèvre, sauce émulsionnée au miel et citron	14.-
Œufs en meurette	14.-
Risotto au mascarpone, tomates séchées, roquette	15.-
Feuilleté aux champignons frais, julienne de légumes frits	16.-

Poissons et crustacés

Filet de sandre sauté, fumet aux girolles	38.-
Cœur de filet de cabillaud rôti aux tomates cherry et basilic	38.-
Pochouse de poissons de nos lacs au safran	36.-

Provenance des poissons : Sandre, truite, omble chevalier, perche : Suisse
Cabillaud, daurade : France
Saumon : Norvège

Viandes

Bavette de bœuf à l'échalote	32.-
Coquille d'agneau sautée au paprika et aux poivrons	38.-
Magret de canard rôti, sauce au miel et romarin	37.-
Ballotine de poulet panée farcie à la crème double de la Gruyère Sauce suprême au vacherin	40.-

Provenance des viandes : Bœuf, poulet : Suisse
Canard : France
Agneau : Nouvelle Zélande

Garnitures à choix pour les poissons et viandes :

Pommes nouvelles sautées au romarin
Pommes country
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette
Nouilles au beurre
Riz basmati

Tous nos poissons et viandes sont servis avec des légumes du jour

Desserts et entremets

Chariot de fromages	14.-
Minestrone de fruits frais à la verveine, chou craquelin, glace au lait	13.-
Panna cotta aux trois chocolats	13.-
Millefeuille à la vanille et aux fruits rouges	14.-
Flan blanc-manger à la lavande, abricots rôtis au thym	13.-