

Entrées

Salade verte	6.50
Salade mêlée	9.50
Asperges vertes, truite en gravlax, pommes de terre bleues de St Gall	18.00
Velouté d'asperges blanches, œuf parfait, croûtons	14.00
Terrine de campagne maison, légumes vinaigrés	15.00
Os à moelle, tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf confit	21.00 / 35.00

Plats

Saucisse à rôtir parfumée à la marjolaine, jus à la graine de moutarde	27.00
Cochon de prairie de Rances en déclinaisons, sauce teriyaki, légumes sautés	35.00
Hampe de bœuf, sauce poivre vert ou béarnaise, légumes de saison *Supplément sauce morilles : 7.00	36.00
Steak de poire de bœuf, sauce au poivre vert ou béarnaise, légumes de saison *Supplément sauce morilles : 7.00	39.00
Vol-au-vent à la volaille et ris de veau, champignons et petits oignons	32.00
Vol-au-vent aux asperges et morilles, ail des ours	28.00
Garniture au choix : riz, pommes purée, pommes frites (à discrétion)	

Fromages & Desserts

Assiette de fromages affinés, pain aux fruits	14.00
Crêpes Suzette	14.00
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat	12.00
Crème brûlée au sésame noir	10.00
Sablé breton, crèmeux vanille, fraises	14.00
Café gourmand / Thé gourmand	14.00 / 14.50
Boule de glace / Sorbet au choix (Vanille,Chocolat,Fraise,Café,Pistache,Citron,Abricot,Poire,Mandarine) Supplément Chantilly : 1.50	4.00
Sorbet arrosé (Citron,Abricot,Poire)	12.00

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les coques de vol-au-vent et le pain qui sont réalisés par la boulangerie Gerber Wyss et les glaces et sorbets par l'Artisan Glacier et Praline.

Les plats peuvent être adaptés en portion pour enfants.

Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix sont nets et en francs suisses (CHF), TVA(8.1%) et service compris.

