



Menu midi du 13 janvier au 17 janvier

Entrées

Salade du marché

ou

Velouté de légumes du moment

Plats

Langue de bœuf, sauce au poivre de yuzu et câpres,
purée de pommes de terre

ou

Risotto parfumé au bleu de Pomy, trévis, crumble amandes

Dessert

Clémentine rôtie au miel, Grand Marnier, sablé breton

Plat – 23

Entrée & Plat ou Plat & Dessert – 29

Entrée & Plat & Dessert – 35

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.

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

