



Menu midi du 21 avril au 24 avril

Entrées

Salade du marché

ou

Crèmeux de céleri et pommes

Plats

Parmentier aux trois viandes,
jus à la graine de moutarde et sarriette du jardin

ou

Galette de pommes de terre et choucroute,
gratinée au vieux Gruyère, ail des ours

Dessert

Yaourt, rhubarbe, crumble, coulis de fraises

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

