



Menu midi du 24 février au 28 février

Entrées

Salade du marché

ou

Bouillon de bœuf, brunoise de légumes

Plats

Rôti de pintade aux girolles, risotto crémeux,
jus parfumé au vin cuit de poires

ou

Risotto crémeux aromatisé à la betterave,
jaune d'œuf confit, scamorza fumée

Dessert

Crèmeux vanille, agrumes, crumble à la cannelle

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

