

Suggestions du moment

Entrées

Asperges blanches rôties, œufs mimosa au sansho, ail des ours

19

Os à moelle, tartare de bœuf au gingembre, jaune d'œuf confit

21

Rigatoni farcis de volaille et morilles, foie gras

22

Plats

Onglet de veau flambé au cognac, sauce aux poivres, frites

39

Choucroute garnie, pomme vapeur, moutarde

30

Dessert

Kouglof glacé, raisins secs, coulis de fruits exotiques

14

"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.