



MENU DE LA SEMAINE

Entrée + plat au choix

34.-

Entrées

Œuf parfait, crème de courge

Perfect egg, squash cream

ou

Rillettes de truite fumée, bruschetta

Smoked trout rilette, bruschetta

Plats

Maigre de ligne rôti, racine de persil, tombée d'épinard

Roasted lean fish, parsley root, wilted spinach

ou

Suprême de volaille, mousseline de pommes de terre, jus corsé

Chicken supreme, mashed potatoes, juice

LES VINS DU MOMENT

Servis au verre (1dl) / *Served by the glass*

Anjou, « Les Quarterons »

Amirault vigneron, 2015, France

11.-

Syrah, fût de chênes, domaine Clavien

Valais, 2014, Suisse

16.-

CHF - Service et T.V.A à 7.7% inclus

Prices include service and 7.7% VAT



La carte vous est proposée par notre Chef Christophe Pagnot

Menu by our Chef Christophe Pagnot

POUR COMMENCER

TO START

	Entrée <i>Starter</i>	Plat <i>Main</i>
Velouté de potimarron, gingembre, poireaux <i>Potimarron veloute, ginger, leeks</i>	14.-	
Cabillaud gravlax, mimosa, moutarde de Brive <i>Gravlax cod, eggs mimosa, Brive mustard</i>	18.-	
Œuf mollet frit, tombée d'épinards, coppa di Parma <i>Fried poached egg, wilted spinach, coppa di Parma</i>	16.-	
Ravioles de lièvre à la royale <i>Hare à la Royale ravioles</i>	21.-	
Terrine de chevreuil au foie gras et pistache <i>Venison terrine with foie gras and pistachio</i>	19.-	
Salade Tiffany, queues de crevettes, calamarettis <i>Tiffany salad, prawns, calamari</i>	18.-	31.-

Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indication alimentaire.
*Some of our dishes may contain allergenic ingredients.
Please let us know if you have any dietary restrictions.*



POUR CONTINUER

TO CONTINUE

	Entrée Starter	Plat Main
Risotto de lentilles corail, légumes d'automne <i>Coral lentils risotto, autumn vegetables</i>		29.-
Filet de truite du Jura farci au cresson, fondue de poireaux <i>Trout from Jura filet stuffed with watercress, leek fondue</i>		38.-
Lotte Petit bateau aux agrumes, Embeurrée de choux vert, bisque curry doux <i>Citrus monkfish, Buttered cabbage, sweet curry bisque</i>		44.-
Suprême de volaille fermier rôti, courges, jus tonka <i>Roasted farm chicken supreme, pumpkins, tonka juice</i>		38.-
Parmentier d'épaule agneau confite, pommes de terre et panais <i>Shoulder of lamb confit Parmentier, potatoes and parsnip</i>		39.-
Pavé de cerf, chou rouge, marrons glacés, jus de genièvre <i>Deer meat, red cabbage, candied chestnuts, genever juice</i>		46.-

Nos viandes sont d'origine :
U.E. : lièvre, cerf
Suisse : volaille, agneau

Nos poissons sont d'origine
Vietnam : crevette
France : lotte, Truite
Danemark : cabillaud

Our meat origins :
U.E. : hare, deer
Swiss : poultry, lamb

Our fish origins
Vietnam: prawn
France : monkfish, trout
Denmark: Cod



POUR TERMINER

TO FINISH

Crumble de baies des bois	14.-
<i>Berries wood crumble</i>	
Crème de marrons, meringues	13.-
<i>Chestnut cream, meringue</i>	
Cheesecake aux fruits de la passion	14.-
<i>Passion fruit cheesecake</i>	
Brownies chocolat, crème pralinée	13.-
<i>Chocolat Brownies, praline cream</i>	
Café gourmand	9.-
<i>Three sweets and a coffee</i>	

MENU ENFANT

CHILDRENS' MENU

21.-

Velouté du moment

Cream soup of the day

Filet de poulet, riz, légumes

Chicken filet, rice, vegetables

ou

Filet de truite, riz, légumes

Trout filet, vegetables

Deux boules de glace

Two scoops of ice cream

CHF - Service et T.V.A à 7.7% inclus

Prices include service and 7.7% VAT