

Entrées

Croûte aux champignons/ foie gras artisanal/ purée de pommes
vinaigrées 32.-

Bondelle fumée du lac de Neuchâtel/ romanesco/
huile de noix de Sévery/ pamplemousse 24.-

Salade de betteraves/ chèvre frais du Moléson /huile de caméline
de la famille Pittet 18.-

Poissons de nos lacs aux saveurs de Paella 22.-

Plats

Jarret de veau de la région en longue cuisson/ haricots blancs/
tomates et aubergines 42.-

Carré d' agneau de Cheyres/ son jus/ effiloché au garam masala/
risotto de pdt/ haricots verts 51.-

Côte de Porc Helvétique élevé aux herbes/ jus brun au Calvados/
paillasse/ choux pommes à la braise 450gr/46.- 225gr/32.-

La pêche Lacustre comme une Paella/ écrevisses/ riz au safran de
Grolley/ saucisson/ poivrons 39.-

Crevettes sauvages en vapeur douce/ jus de crustacés/
céleri/ gnocchi de pommes de terre 46.-

Proposition végétarienne du moment/ déclinaison autour
des produits de saison sans viande ni poisson 31.-

Pour les enfants, tous nos plats peuvent être cuisinés en demi-portion

Nos provenances :

Agneau, Veau, Porc : SUISSE / Poisson : Région 3 lacs Suisse /

Œufs : Fribourg/ Crevette : Patagonie

