

Entrées

Croûte aux champignons/ foie gras de canard extra, poêlé/ purée de pommes vinaigrées 32.-

Bisque d' écrevisses du Léman/ saucisse aux choux/ carottes 26.-

Betteraves rouges/ crème d' endives/ noix/ pommes 18.-

Crevettes sauvages et st-jacques au vif/ tarte au céleri/ jus de crustacés/ pickles 27.-

Plats

Jarret de veau régional fondant/ son jus/ topinambour en croûte de sel/ pdt violette aux cornes d' abondances 42.-

L' agneau d' ici/ le filet minute/ l' épaule confite aux saveurs d' Inde/ curry de légumes/ pois cassés vaudois 52.-

Poulet Fribourgeois au vin jaune Jurassien/ crème de morilles/ polenta vaudoise rôtie/ rutabaga 43.-

La pêche lacustre rôtie/ velours et salade de choux/lardons/ chicorée en condiment/ pomme de terre fondante 39.-

Filet de bœuf romand affiné sur l' os/ jus à la truffe noire/ scorsonères glacés/ pistaches/ paillasse 52.-

Proposition végétarienne du moment/ tarte sablée aux légumes hivernaux/ mesclun 31.-



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

Nos provenances :

Veau-Agneau-Bœuf : SUISSE / Poisson et Ecrevisses : Région 3 lacs Suisse

Foie gras : Sud-ouest France / Crevettes : Patagonie / St-Jacques : France - Nord Atlantique

Nos produits laitiers, d' économat ainsi que notre pain proviennent de la région ou de Suisse en majorité ! N' hésitez pas à consulter le chef en cas de questions...

