

<p>Salade gourmande Magret et saumon fumé 16.00 ***</p> <p>Filet de porc, jus aux champignons <i>Pommes mousseline</i> <i>Bouquetière de légumes</i> 25.00 ***</p> <p>Tarte Tatin, glace vanille 10.00</p> <p style="text-align: right;">Menu : 51.00</p>	<p>Filets de perche meunière <i>Pommes persillées</i> 17.00 ***</p> <p>Longe de veau au four jus aux champignons <i>Tagliatelles au beurre</i> 36.00 ***</p> <p>Panna cota 9.00</p> <p style="text-align: right;">Menu : 62.00</p>	<p>Salade mêlée 8.00 ***</p> <p>Filets de perche meunière <i>Pommes persillées</i> <i>Sauce tartare</i> 29.00 ***</p> <p>Parfait glacé à l'absinthe 9.00</p> <p style="text-align: right;">Menu : 46.00</p>	<p>Carpaccio de bœuf à l'italienne 16.00 ***</p> <p>Ballotine de volaille sauce dijonnaise <i>Bouquetière de légumes</i> <i>Tagliatelles au beurre</i> 25.00 ***</p> <p>Mousse au chocolat 9.00</p> <p style="text-align: right;">Menu : 50.00</p>
<p>Feuilleté aux champignons 15.00 ***</p> <p>Palette de bœuf braisée sauce au pinot noir <i>Pommes mousseline</i> <i>à la moutarde ancienne</i> <i>Légumes de saison</i> 25.00 ***</p> <p>Hot berry 10.00</p> <p style="text-align: right;">Menu : 50.00</p>	<p>Escalope foie gras tiède aux fruits de la passion 20.00 ***</p> <p>Filet mignon de porc aux morilles <i>Pommes allumettes</i> <i>Bouquetière de légumes</i> 38.00 ***</p> <p>Crème brûlée 8.00</p> <p style="text-align: right;">Menu : 66.00</p>	<p>Salade verte 6.00 ***</p> <p>Fondue Chinoise fraîche Bœuf, cheval et poulet 32.00 Bœuf 40.00 sauces Maison <i>Pommes allumettes</i> ***</p> <p>Vacherin glacé 10.00</p> <p style="text-align: right;">Menu : 3 viandes 48.00 Menu : bœuf 56.00</p>	<p>Assiette Gourmande Foie gras, carpaccio, tartare, saumon, cocktail de crevettes 25.00 ***</p> <p>Filet de bœuf au four 46.00 Entrecôte au four 38.00 Aux 2 sauces <i>Pommes allumettes</i> <i>Bouquetière de légumes</i> ***</p> <p>Assiette du Pâtissier Mousse au chocolat, tarte citron et parfait glacé 15.00</p> <p style="text-align: right;">Menu : filet bœuf 86.00 Menu : entrecôte 78.00</p>

***Nous avons le plaisir de vous présenter la gamme de nos menus,  
que nous vous proposons à partir de 10 personnes minimum.***

*Les menus peuvent être modifiés au gré des Saisons*

Crème de légumes, selon produits du marché CHF 8.00  
Terrine de foie gras "Maison" aux Madère et Porto, pain brioché CHF 20.00  
Cordon Bleu "Maison" Légumes, pommes allumettes CHF 25.00  
Vacherin glacé, d'anniversaire ou personnalisé CHF 10.00  
Supplément pour assiette de fromage 5 sortes CHF 9.00  
Possibilité de compléter votre menu avec une entrée supplémentaire  
Pour l'apéro Tarte flambée traditionnelle CHF 19.00 (+/- pour 6 pers.)

