

<p>Salade gourmande Magret et saumon fumé 15.00 ***</p> <p>Filet de porc, jus aux champignons <i>Pommes mousseline</i> <i>Légumes du moment</i> 25.00 ***</p> <p>Tarte Tatin, glace vanille 8.00</p> <p style="text-align: right;">Menu 48.00</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> 28.00 ***</p> <p>Parfait glacée à l'absinthe 9.00</p> <p style="text-align: right;">Menu 45.00</p>	<p>Carpaccio de bœuf à l'italienne 16.00 ***</p> <p>Ballotine de volaille sauce dijonnaise <i>Légumes de saison</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 berries 10.00</p> <p style="text-align: right;">Menu 50.00</p>	<p>Escalope foie gras tiède aux fruits de la passion 18.00 ***</p> <p>Filet mignon de porc Sauce forestière <i>Pommes allumettes</i> <i>Légumes du moment</i> 35.00 ***</p> <p>Crème brûlée 8.00</p> <p style="text-align: right;">Menu 61.00</p>	<p>Salade verte 6.00 ***</p> <p>Fondue Chinoise fraîche Bœuf, cheval et poulet 32.00 Bœuf 40.00 sauce maison <i>Pommes allumettes</i> ***</p> <p>Vacherin glacé 8.00</p> <p style="text-align: right;">Menu 3 viandes 46.00 Menu bœuf 54.00</p>	<p>Assiette Gourmande Foie gras, carpaccio, tartare, saumon, cocktail de crevettes 19.00 ***</p> <p>Filet de bœuf au four 46.00 Entrecôte au four 40.00 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 12.00</p> <p style="text-align: right;">Menu filet bœuf 77.00 Menu entrecôte 71.00</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*

Sauce aux morilles en supplément CHF 9.00
Vacherin glacé, d'anniversaire ou personnalisé CHF 9.00
Supplément pour assiettes de fromage 5 sortes CHF 9.00
Possibilité de compléter votre menu avec une entrée supplémentaire
Pour l'apéro Tarte flambée traditionnelle CHF 18.00 (+/- pour 6 pers.)