

Entrées

Salade verte	6.50
Salade mêlée	9.50
Soupe à l'oignon gratiné au vieux Gruyère	16.00
Terrine de campagne maison, légumes vinaigrés	16.00
Gyozas de truite, bouillon de champignons, livèche	19.00
Escargots croustillants au beurre d'ail, coulis de persil au wasabi	18.00

Plats

Saucisse à rôtir parfumée à la marjolaine, jus à la graine de moutarde **	27.00
Cochon de Ballaigues en déclinaisons, sauce teriyaki	35.00
Bavette de bœuf, légumes de saison, sauce poivre vert ou béarnaise ** Supplément sauce morilles : 7.00	39.00
Cordon bleu de volaille et vacherin Mont d'or, lard aux herbes	34.00
Blanquette de veau et morilles au vin jaune	38.00
Vol-au-vent à la volaille et ris de veau, champignons	34.00
Vol-au-vent de champignons et légumes d'automne	29.00
Garniture au choix : riz, pommes purée, pommes frites (à discrétion)	

Desserts

Assiette de fromages affinés	14.00
Crêpes Suzette, glace au Grand Mariner	17.00
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat	14.00
Crème brûlée au sésame noir	12.00
Cheesecake au yuzu, coulis d'agrumes	16.00
Café gourmand / Thé gourmand	14.00/14.50
Boule de glace / Sorbet au choix Supplément Chantilly : 1.50	4.00
Sorbet arrosé (Citron, Abricot, Poire)	12.00

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les coques de vol-au-vent et le pain qui sont réalisés par la boulangerie Gerber Wyss et les glaces sorbets par l'Artisan Glacier et l'iceberg citronnée

** Les plats peuvent être adaptés en portion pour enfants moins 12 ans

Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.
Tous nos prix sont nets et en francs suisses (CHF), TVA(8.1%) et service compris.

