

Les Entrées

La soupe du moment (1blé) **12€**

Ceviche de saumon et fraises, façon Margarita (5) **19€**

Raviole de gambas, velours d'asperges (1blé/3/7) **18€**

Méli-Mélo de radis et magret fumé de canard **17€**
en carpaccio à l'huile pimentée (1blé)

Nos salades

Salade César au poulet croustillant (1blé/3/7) **26€**

Salade de crottin chèvre chaud au miel (1blé/3/7) **26€**

Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux **25€**
de parmesan frites (7)



Starters

Soup of the day (1 wheat) **12€**

Salmon and Strawberry Ceviche served as Margarita (5) **19€**

Prawn ravioli with asparagus velouté (1 wheat/3/7) **18€**

Assorted radishes and smoked duck breast **17€**

served as a carpaccio with chili oil (1 wheat)

Our Salad suggestions

Crispy Chicken Caesar Salad (1 wheat/3/7) **26€**

Warm Goat Cheese Salad with Honey (1 wheat/3/7) **26€**

Beef Carpaccio with Arugula,

Parmesan Shavings, and French Fries (7) **25€**



Les Poissons

Dorade sébaste snackée, Laitue de mer, risotto aux petits pois et navet long, sauce Riesling (5/7) **28€**

Tagliatelles aux scampis aillées (1blé/2/7) **25€**

Saumon rôti sur peau, asperges vertes, espuma et écrasé de pommes de terre, jus brun d'arêtes truffé (5/7) **28.50€**

Les Viandes

Filet de bœuf Simmenthal rôti, sauce au poivre vert crémée, pommes grenailles et déclinaison de légumes (7) **39€**

Suprême de volaille jaune, sauce Forestière, **26€**
légumes de saison et pommes grenailles (7/9)

Entrecôte de veau poêlée au Thym, pommes bouchons cuites au jus de veau, spaghetti de courgettes et féta (7) **30€**

Tartare de bœuf, frites & salade(3/4/10) **36€**

Suggestion végétarienne

Risotto printanier et asperges (7) **26€**

Fish

Pan-seared red seabream, Sea lettuce, green pea and long turnip risotto,
Riesling sauce (5/7) **28€**

Tagliatelle with garlic scampi (1 wheat /2/7) **25€**

Roasted salmon on the skin, green asparagus, espuma and mashed
potatoes, truffled brown fish bone jus (5/7) **28,50€**

Meat

Roasted Simmental beef fillet, creamy green peppercorn **39€**
sauce, grenaille potatoes and seasonal vegetables (7)

Yellow chicken supreme, forest mushroom sauce, **26€**
seasonal vegetables and grenaille potatoes (7/9)

Pan-seared veal entrecôte with thyme
Fondant potatoes cooked in veal jus, zucchini spaghetti and feta (7) **30€**

Beef tartarem french fries, green salad(3/4/10) **36€**

Vegetarian suggestion

Spring risotto & asparagus (7) **26€**

Les Desserts

Tartelette au crémeux de pistache,
framboises et glace pistache (1blé /3/7/8) **12€**

Dame blanche (3/7) **10€**

Café glacé (3/7) **10€**

Parfait glacé rhubarbe et fraises fraîches (3/7) **12€**

Crème brûlée pralinée (3/7/8) **10€**



Desserts

Pistachio cream tartlet
Raspberries and pistachio ice cream (1wheat/3 /8 /8) **12€**

Dame Blanche
Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream (3/7) **10€**

Iced coffee (3/7) **10€**

Rhubarb parfait with fresh strawberries (3/7) **12€**

Praline crème brûlée (3/7/8) **10€**



