

*Chères Clientes, Chers clients,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des
intolérances.*

Pour commencer...

Le Foie gras de Canard en terrine mi-cuit En basse température et son chutney pommes	25.00
Les Escargots à l'Alsacienne Beurre maison aux herbes	La demi-douzaine 15.00 La douzaine 26.00
Le Ceviche de Thon à l'aneth et passion Coupé au couteau	24.00
La Farandole de salade aux graines torréfiées	8.50
La Terrine de filets de rouget en gelée safranée et asperges vertes Et sa crème acidulée au vinaigre de framboises	19.00
La Soupe de Poissons à notre façon accompagnée de croutons à l'ail Rouille et fromage râpé	17.00
La Verrine de chair de Crabe aux agrumes et mousse d'avocats	22.00

*Chères Clientes, Chers clients,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des
intolérances.*

Nos Poissons et Crustacés ...

La Fondue de la Mer (gambas,thon,lotte,espadon,saint-Jacques)	45.00
Le Dos de Cabillaud royal sauce safranée	39.00
Les tagliatelles de gambas au curry rouge et lait de coco	36.00

Nos Viandes...

Le Tartare de Bœuf Servi avec frites et pains grillés	36.00
Le Tartare de veau au parmesan et pignons de pins torréfiés	38.00
L'Entrecôte de Bœuf, sauce café de Paris	46.00
Sauce morilles	53.00
(Bœuf Suisse sélection De la Boucherie Léo Vouilloz Martigny)	
Le Rack d'agneau sauce aux olives taggiasches et tomates	39.00
Les rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	34.00

Tous nos plats sont servis d'un accompagnement à choix :
Riz, Frites ou Pâtes

Origine des viandes :

Bœuf : Suisse -Paraguay

Veau : Suisse

Volaille : France – Suisse

Agneau : Nouvelle – Zélande

Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage

*Chères Clientes, Chers clients,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des
intolérances.*

Notre Menu du marché

À 76.00

La verrine de chair de Crabe aux agrumes et mousse d'avocats

Ou

La Terrine de foie gras et son chutney

La Marmite du pêcheur et son velouté crémée

Ou

L'Entrecôte de Bœuf sauce aux Morilles

La Crème brûlée selon nos envies du moment

Ou

La Mousse de poire à la Williamine douce de la distillerie Morand

Pour tous changements du menu, un supplément vous sera facturé

Origine des viandes :

Bœuf : Suisse -Paraguay

Veau : Suisse

Volaille : France – Suisse

Agneau : Nouvelle – Zélande

Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage

TVA 7.7% incl.

Tous nos prix sont en franc suisse