

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

Nos entrées du Moment

La Planchette du Patron		36.00
Foie gras de canard-Pâté en croûte de chez Riesco-jambon cru		
Le Foie gras de Canard mi-cuit	50grammes	20.00
Le Pâté en croûte et Pickles chez Riesco		18.00
Les six escargots au beurre maison		14.00
Les douze escargots au beurre maison		28.00
La Crème de Châtaignes aux Amandes effilées		13.00
La Salade mêlée		9.00
Le Ceviche de Thon à l'infusion fruits de la passion	50grammes	24.00
Le Chèvre chaud en feuille de Brick au miel et fruits secs		21.00
La Chair de Crabe citronnée et mousse d'avocats		24.00

Nos Viandes et Poissons

Le Tartare de bœuf	90 grammes	15.00
	180 grammes	30.00
L'Entrecôte de Bœuf sélection Léo Vouilloz		34.00
Le Croustillant de Poitrine de Porc confit		30.00
L'Assiette du Pêcheur à la Petite Arvine	180grammes	39.00
Les Beignets de Perches frits sauce Tartare	180 grammes	29.00
La Souris d'agneau confite		30.00
La Sauce aux Morilles		7.00
La Sauce Café de Paris		5.00
La portion de frites		6.00
La Polenta crémeuse		6.00
Le Riz Basmati		5.00
Les Légumes du Moment		5.00

Origine des viandes Bœuf : Suisse -Veau : Suisse Volaille : France – Suisse Agneau ;N-zélande
Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

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