

LES ENTRÉES

Salade Caesar, la vraie <i>Salade romaine, sauce anchois, poulet, croûtons, parmesan et lard</i>	19.-	Crème de potimarron <i>Farine de sarrasin torréfiée, copeaux de marrons et huile de truffes</i>	12.-
Marbré de foie gras et viande séchée <i>Gelée au vin épicé et chutney d'abricots Valais</i>	21.-	L'incontournable salade mêlée <i>Mesclun, tomates cerises, concombre, carottes</i> <i>Sauce française ou italienne</i>	12.-
Saladine de betteraves <i>Betteraves fumées et rouleaux de printemps aux légumes</i>	14.-	Tartare de Bœuf Suisse aux senteur Thai <i>Bœuf suisse coupé au couteau, condiments et toast</i>	22.-

PÂTES ET RISOTTI

Risotto au gorgonzola <i>Gorgonzola, poires séchées, lard et noix</i>	22.-
Risotto aux pépites de ris de veau <i>Ris de veau, champignons et jus concentré au Porto</i>	28.-
Tagliatelle au saumon fumé <i>Saumon fumé, crémeux citronnelle Thai et coriandre fraîche</i>	24.-
Gratin de penne <i>Gratin onctueux au fromage de Bagnes et lard</i>	18.-

LES PLATS

DE LA TERRE

Roulade de tête de veau <i>Tête de veau caramélisée, purée onctueuse de cèleri, poêlé de champignons, émulsion aux câpres et jaune d'œuf gelé</i>	36.-
Filet mignon de porc <i>Porc de chez Chapuis, cannelloni au poireau, saucisson vaudois AOP, jus court au Fendant du Valais</i>	38.-
Filet de bœuf suisse <i>Pommes de terre ratte et poêlé de champignons, sauce au pinot noir du Valais</i>	51.-

DE LA MER

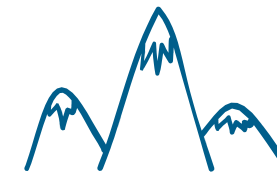
Saltimbocca de Saumon suisse <i>Etuvée de poireau et poivron, purée de cèleri, réduction de Marsala</i>	37.-
Filet de Perches de Loë <i>Purée de patates douces au lard, crémeux persillé</i>	48.-
Supplément <i>frites, riz nature ou pâtes</i>	7.-

VEGETARIEN

Tarte fine aux légumes <i>Légumes en différentes textures, émulsion à l'huile de noix du Moulin de Sévry</i>	22.-
Nasi Goreng <i>Riz poêlé aux légumes et cacahuètes, œuf Bio frit</i>	22.-



LES P'TITS GASTRONOMES



Pâtes sauce à choix <i>Sauce tomate, bolognaise ou pesto de basilic</i>	14.-
Steak haché de bœuf <i>pommes de terre frites et salade</i>	18.-
Chicken nuggets <i>pommes de terre frites et salade</i>	17.-

LES DESSERTS

Coulant au chocolat 64% manjari Valrhona, glace aux noix	16.-
Tiramisu au café	12.-
Traditionnelle coupe Danemark	11.-
Café gourmand 5 pièces	14.-
Tarte Sablée citron et meringue	14.-
Crème brûlée aux pralines	12.-

Renseignez-vous auprès de notre personnel pour les allergènes et la provenance des produits.