

**MENUS "FINE FOURCHETTE"**

**CHF 58.-**

Du 15 au 28 avril

Saladine de truite marinée

Entrecôte de boeuf  
Beurre « maison »  
Légumes du jour  
Potatoes aux épices

Du 29 avril au 12 mai

Asperges blanches et jambon cru

Ombre chevalier, crème d'oseille  
Purée de petits pois  
Riz aux légumes

Soupe de fraises à la citronnelle

Tiramisu aux fruits rouges

Du 13 mai au 26 mai

Mesclun en vinaigrette  
Roulades de saumon fumé et  
avocat

Mignon de porc  
Sauce champignons  
Gratin et légumes du jour

Crumble à la rhubarbe  
Crèmeux coriandre

Du 27 mai au 9 juin

Burrata et tartare d'asperges  
vertes et noisettes

Filet de lieu noir  
Jus carotte-gingembre  
Semoule aux petits légumes

Crèmeux aux pêches et biscuits  
croquants



Du 10 au 23 juin

Carpaccio d'omble chevalier  
Sauce vierge et pickles

Roulé de boeuf à la roquette  
Tomates et mousseline à  
l'estragon

Crèmeux fraises sur un financier

## MENU MOUSSAILLON (6-12 ANS)

Filet de poulet rôti, frites et jus aux herbes **20.00**  
Petite meringue, double crème de la Gruyère  
Fruits rouges ou glace

ou

Demi menu Fine Fourchette **29.00**



MENUS "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-



Du 24 juin au 7 juillet



Du 8 au 21 juillet



Du 22 juillet au 4 août



Du 5 au 18 août



Du 19 août au 1 septembre

Carpaccio de boeuf  
Roquette et parmesan

Risotto aux moules  
Poêlée de légumes

Ganache blanche à la verveine  
et framboises

Du 2 au 15 septembre

Carpaccio de cerf,  
Confit d'oignons rouges  
Gelée porto

Mijoté de boeuf de mon Grand-père,  
Polenta crémeuse  
Légumes du moment

Crèmeux à la pêche de vigne et  
lavande sur un palet breton acidulé

**MENU MOUSSAILLON (6-12 ANS)**

Filet de poulet rôti, frites et jus aux herbes  
Petite meringue, double crème de la Gruyère  
Fruits rouges ou glace

**20.00**

ou

Demi menu Fine Fourchette

**29.00**



## MENUS "FINE FOURCHETTE"

**CHF 58.-**

Du 16 au 29 septembre

Tataki de boeuf, vinaigrette aux herbes  
Chutney de poires

Filet de daurade, jus vin rouge  
fondue de poireaux  
Riz aux agrumes

Crèmeux marrons  
Biscuits à la fève de tonka

Du 30 septembre au 6 octobre

Cassolette de champignons

Filet de cerf, sauce poivrade  
Spätzli et légumes

Ganache blanche montée au  
gingembre sur un pailleté feuillantine

Du 7 au 20 octobre

Terrine de faisan, chutney de pommes  
Pain de campagne

Filet d'omble chevalier  
Risotto à la courge et jus matelote

Poêlée de figues au miel  
Glace vanille

## MENU MOUSSAILLON (6-12 ANS)

Filet de poulet rôti, frites et jus aux herbes  
Petite meringue, double crème de la Gruyère  
Fruits rouges ou glace

**20.00**

ou

Demi menu Fine Fourchette

**29.00**

