

MENU "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

DU 22 AVRIL AU 04 MAI 2025

Saladine de truite marinée

Rôti de veau basse température
jus à l'ail noir

Légumes du moment Potatoes aux épices

Dôme de fraise et rhubarbe
Pailleté feuillantine

DU 05 AU 18 MAI 2025

Duo d'asperges sauce Hollandaise
chips de jambon cru

Omble chevalier sauce Armoricaine
carottes au cumin Riz Pilaf

Tiramisu au café

DU 19 MAI AU 01 JUIN 2025

Chiffonnade d'endives
crémeux au bleu, brisures de noix

Mignon de porc, Sauce aux champignons
Gratin de pommes de terre
légumes du moment

Pain perdu, caramel au beurre salé
glace vanille

DU 02 AU 15 JUIN 2025

Salade grecque

Filet de lieu noir
sauce au curcuma
gnocchis et tombée d'épinards

Crémeux aux pêches
biscuits croquants



MENU "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

DU 16 AU 29 JUIN 2025

Tartare de saumon
ananas et pommes
guacamole au Wasabi

Muroise de filet de canard
sauce arabica, tomates provençales
purée de maïs

Salade de fraises
croustillant de financier aux amandes

DU 30 JUIN AU 13 JUILLET 2025

Carpaccio de bœuf
huile basilic et copeaux de parmesan

Filet de sandre à la lie de vin
Chop suey de légumes
polenta crémeuse

Clafoutis aux cerises
crémeux verveine

DU 14 AU 27 JUILLET 2025

Rémoulade de céleri aux pommes
crevettes au miel de baies roses

Saltimbocca de veau, sauce à la sauge
risotto crémeux au parmesan

Bavarois au melon
caramel d'abricots infusés
au poivre de Sichuan

DU 28 JUILLET AU 10 AOÛT 2025

Trio de tomates et mozzarella
crème au basilic

Filet de rouget, sauce vierge
tagliatelles à l'encre de seiche
piperade de poivrons

Crèmeux mascarpone
aux noix de pécan
compotée de myrtilles
à la vanille Bourbon



MENU "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

DU 11 AU 24 AOÛT 2025

Consommé de tomates
tartare de légumes

Carré d'agneau rôti
pommes de terre grenailles
légumes du moment

Baba au Limoncello
crème Chantilly

DU 25 AOÛT AU 07 SEPTEMBRE 2025

Salade melon, pastèque, mozzarella
et vinaigrette de tomates

Filet d'espadon grillé
beurre citronné
ratatouille à la menthe poivrée
trio de quinoa

Flan pâtissier pistache
coulis framboise

DU 08 AU 21 SEPTEMBRE 2025

Vol au vent
aux fruits de mer

Mijoté de bœuf
polenta crémeuse
poêlée de panais

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

DU 22 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2025

Saladine de magret de canard fumé
poires rôties et confiture d'airelles

Filet de Fera aux chanterelles
purée de butternut
tombée de légumes oubliés

Ananas rôti aux épices
et son crumble
émulsion crème double



MENU MOUSSAILLON (6-12 ANS)

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

CHF 20.-

ou

Filet de perche,
frites et légumes du moment
Petite meringue,
double crème de la Gruyère
Fruits rouges ou glace

CHF 20.00

