

MENU "DU CHEF"
CHF 72.-

DU 22 AVRIL AU 04 MAI 2025

Carpaccio de St Jacques
rémoulade de céleri

Pâté en croûte
farci au foie gras

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

Gravelax de truite
marinée maison

Duo d'asperges sauce
Béarnaise chips de viande séchée

Omble chevalier sauce Armoricaïne
carottes au cumin
Epeautre Pilaf

Tiramisu au café

DU 19 MAI AU 01 JUIN 2025

Chiffonnade d'endives
crémeux au bleu, brisures de noix

Raviole d'omble chevalier
émulsion acidulée

Mignon de porc, Sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre
aubergines parmesane

Pain perdu, caramel au beurre salé
glace vanille

DU 02 AU 15 JUIN 2025

Salade grecque déstructurée

Effiloché de porc pané sauce gribiche

Filet de turbot
sauce au curcuma
gnocchis et tombée d'épinards

Crémeux aux pêches biscuits croquants



MENU "DU CHEF"
CHF 72.-

DU 16 AU 29 JUIN 2025

Brochette Yakitori de canard

Tartare de saumon
ananas et pommes
guacamole au Wasabi

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

Sphère meringuée, déclinaison
de fraises en différentes textures

DU 30 JUIN AU 13 JUILLET 2025

Guacamole

Carpaccio de bœuf
huile basilic et copeaux de parmesan

Médallions de lotte à la lie de vin Chop
suey de légumes
fregolata

Clafoutis aux cerises
crèmeux verveine
glace vanille

DU 14 AU 27 JUILLET 2025

Rémoulade de céleri aux pommes
crevettes au miel de baies roses

Rillettes de fera aux citrons confits
mesclun, vinaigrette de framboises

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

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

DU 28 JUILLET AU 10 AOÛT 2025

Roulé de veau au Brillat-Savarin

Trio de tomates et mozzarella
crème au basilic

Tentacules de poulpe, sauce vierge
tagliatelles à l'encre de seiche
piperade de poivrons

Dôme à la cerise Amarena Dacquoise
noisette émulsion à la vanille Bourbon



MENU "DU CHEF"
CHF 72.-

DU 11 AU 24 AOÛT 2025

Arancini

Vitello tonnato

Carré d'agneau rôti, pommes de terre
grenailles tian de légumes

Baba au Limoncello crème Chantilly

DU 25 AOÛT AU 07 SEPTEMBRE 2025

Panna Cotta au chèvre coulis
à la betterave

Tataki de boeuf, velours roquette
vinaigrette de groseilles

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

Crèmeux coriandre
financier pistache

DU 08 AU 21 SEPTEMBRE 2025

Raviole à la courge

Mi-cuit de foie gras
pain d'épices toasté
chutney de figues

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

Velouté de choux fleur
pickles de chanterelles, éclats de noisettes

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, glace gingembre





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 Du Chef

36.00

