



A l'Apéro

Pão de queijo, petit pain brésilien à la farine de manioc et fromage (5pièces)

10,00

Tartinade découverte faite maison et pain pita grillé aux épices

6,00

Assiette de charcuterie Suisse

18,00

Assiette de jambon Valaisan IGP

16,00

Assiette dégustation de charcuterie et fromages

26,00

Entrées

Duo de verrines de gaspacho façon andaloux, pain escargot fait maison,
au sérac du Moléson et herbes fraîches

14,00

Burrata crémeuse artisanale, pesto à l'ail des ours et salsa rossa maison
déclinaison de tomates colorées

16,00

L'incontournable crème brûlée au fois gras, chutney d'abricots au gingembre et garam masala

18,00

Saumon gravellax d'inspiration canadienne, mariné au sirop d'érable par notre cheffe
salade de légumes croquants au yuzu

18,00

Plats

Pissaladière d'oignons confits au miel et de légumes du soleil grillés
sorbet tomate basilic. « Petit détour en Provence ... »

16,00

Brandade de morue, poireau et citron, crumble de chorizo, bol de baladine
« Partez dans le Sud »

23,00

Os à moelle grillé et surmonté d'une tuile aux herbes et noisettes , salade de roquette aux noix

12,00

Tataki de boeuf grillé puis mariné au curry miso, salade de chou et carotte au sésame,
pour un voyage au Japon

21,00

Accompagnements

Salade fraîcheur de fèves et jeunes artichauts sur lit de pousses d'épinards,
vinaigrette citronnée à l'estragon

10,00

Pommes de terre au four épices BBQ

9,00

Bol de riz basmati, oignons frits et pousses de mungo

5,00

Fromages

Sélection de notre Maître fromager affineur J.A. Dufaux

3 fromages 12,00

5 fromages 18,00

Desserts

Ardoise de quatre mini douceurs gourmandes

12,00

Humeur de notre cheffe

8,00

Sorbet ou crème glacée artisanale

la boule: 4,50 les 2 boules: 8,00