



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

Carpaccio de poulpe, salade fraîche de mangue et légumes croquants
vinaigrette exotique acidulée aux baies roses, voyage imminent pour les Antilles

16,00

Plats

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

16,00

Gratinade d'aubergines fondantes, coulis de tomates maison au basilic et sérac
rôti façon parmigiana, bol de saladin

23,00

Ceviche de thon frais au lait de coco à la péruvienne, brunoise de légumes, tomates cherry,
citron vert et gingembre

18,00

Fines tranches de boeuf, mariné comme un gravelax, vinaigrette asiatique aux cacahuètes
salade de papaye verte thaï

20,00

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