

## Notre carte sur place et à l'emporter

### A grignoter

Pão de queijo x5  
*Petits pains brésiliens au gruyère et farine de manioc* 10,00

### Entrées

Tataki de bœuf 21,00  
salade de légumes croquants  
sésame torréfié

Tartare de truite du Valais 19,00  
suprême d'agrumes  
légumes croquants

Crème brûlée à la patate douce 16,00  
mesclun aux noisettes  
figues confites

Soupe du moment 14,00  
croustons  
mélange de fruits secs

Bol de mesclun 10,00  
petits légumes  
vinaigrette maison

### Plat enfant, jusqu'à 12 ans

Plat de viande ou poisson *Prix sur demande*  
*Demandez conseil auprès de l'équipe de salle*

Plat du jour 23,00  
*Uniquement le midi du mardi au vendredi*



## Plats

Dos de cabillaud riz pilaf aux légumes confits sauce mangue et gingembre	36,00
Filets de perches meunières pommes de terre grillées aux épices, salade verte sauce tartare	39,00
Tagliatelles pesto maison aux amandes parmesan	27,00
Filet de bœuf rassi écrasé de pommes de terre au beurre noisette, légumes sauce moutarde	49,00
Filet de cerf spätzle maison, choux rouges, marrons confits jus de viande	41,00

## Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

Sélection de fromages frais et affinés	14,00
--	-------

## Desserts

Tarte aux deux citrons éclats de meringue suisse	10,00
Ardoise de desserts	12,00
Crème chocolat et caramel à la fleur de sel crumble de cacao et fruits torréfiés	14,00
Boule de sorbet ou crème glacée artisanale	4,50

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.  
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*