

ro



encer

jour. 7.00 CHF

lée. 12.00 CHF

meurette, croustillant de lard et confit d'oignon rouge. 19.00 CHF

gibier, pickles et salade de saison. 19.00 CHF

le de poireau, vinaigrette de pomme de terre, croustillant de boeuf. 21.00 CHF

asperges vertes, copeaux de foie gras de canard et toast brioché. 25.00 CHF

e brochet du lac au beurre d'écrevisse, riz parfumé. 34.00 CHF

ac au beurre de câpres , pommes de terre et olive Calamata. 40.00 CHF

bœuf mijotée au vin rouge, gratin dauphinois. 37.00 CHF

neau de la Vallée aux épices « Tajine »,boulgour aux fruits secs. 38.00 CHF

orc Pata Negra à l'ail des ours , fine polenta gratinée. 39.00 CHF

ne fermière de Bresse aux champignons d'ici risotto au parmesan. 40.00 CHF

on désossés aux morilles ,purée de pommes de terre. 48.00 CHF

omages des Montagnes – 13.00 CHF

– 6.00 CHF

bets maison. La boule – 4.00 CHF

uble crème – 8.00 CHF

e – 11.00 CHF

at pur origine, sorbet exotiques. 14.00 CHF

à l'absinthe de la Vallée, sauce chocolat et tuile anis. 14.00 CHF

## Carte gourmet ( Soir du mercredi au samedi)

### Menu Gourmet

Mise en bouche

...

Tronçon de brochet du lac mi-cuit, crémeux d'orties, émulsion d'écrevisse

Ou

Royale de chou-fleur aux morilles, asperges vertes et jambon Pata Negra

...

Lieu jaune sauvage de ligne, huile noire et navets au safran.

Ou

Palette d'épaule d'agneau glacée à ail des ours, pomme macaire et côtes de

Ou

Pintade fermière suisse à la crème d'estragon, risotto à l'ail noir et petits

...

Coulant chocolat passion, crème glacée yogourt et kefir.

*Menu 90.00 CHF*

### Menu saveur

Menu élaboré selon l'inspiration du chef.

En surprise ou présenté par le service.

Menu découverte en 6 services pour l'ensemble de la table