

ENTRÉES

Mesclun de saison, chips de légumes 🍴🌱🌿	12
Gaspacho de tomate, mousse de céleri et concombre, croûtons de focaccia maison 🍴	18
Panna cotta de tomate et bouquet de légumes 🍴🌱🌿	24
Carpaccio de bœuf façon « uramaki roll », parmesan, roquette	24

PLATS

Ravioli de courgette, huile de basilic et tomates en couleurs 🍴	27
Chou-fleur cuisson sous vide et grillé, sauce vierge citronnée 🍴	22
Saumon « suisse alpin » en gravlax, mariné à la betterave et cerise	31
Tartare de bœuf classique, petites pousses et salade	39
Perches à la meunière, sauce tartare et mesclun de saison	42
Cabillaud cuit en basse température et méli-mélo de légumes, vinaigrette de framboise 🍴	31

Noisette d'agneau au thym, purée de pois chiches, artichauts
et courgettes à la menthe 🍴 39

Magret de canard croustillant, sauce au miel épicé,
méli-mélo de légumes de saison 🍴 43

Les plats sont accompagnés de pommes de terre sautées au beurre d'herbes des prés

POUR NOS ARTISTES DE 2 À 12 ANS

Bâtonnets de concombres et carottes 🍴 9




Orecchiette sauce tomate ou bolognaise 12

Croquettes de poisson du jour, petits légumes et frites 15

Pièce de bœuf, petits légumes et frites 15

Provenances : agneau, boeuf, perches, saumon : Suisse, cabillaud, canard : France

DESSERTS

Pavlova de fraises  	13
Tiramisu traditionnel	13
Tout choco au cœur fondant, glace chocolat	14
Assiette de fromages de la région	18
Glaces artisanales , la boule au choix 	4
Dessert du jour	8

Tous nos desserts sont faits maison



Vegan



Sans gluten



Sans lactose

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certains aliments, n'hésitez pas à nous en faire part ou à demander conseil à nos collaborateurs.