

# Suggestions de la semaine

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » Auguste Escoffier

**Entrées :** 6.5 chf

- Velouté de lentilles beluga en espuma de café
- Salade de doucette à l'huile de noix et œuf dur

**Poisson :** 19 chf

- Filet de rascasse à la crème de cerfeuil, pommes fondantes et poireaux frits

**Viande :** 19 chf

- Magret de canard aux oignons confits, jus corsé à la résinée et spätzli
- Joles de cerf en civet, poires rôties et garniture automnale « 21 chf »

**Tartares :** 21 chf

- Tartare de cerf aux câpres, tomates séchées et parmesan accompagné de spätzli

**Végétarien :** 19 chf

- Œuf fermier parfait, crémeux de panais et pickles de champignons

**Desserts :** 5 chf

- Trilogie de glaces et sorbets maison
- Café gourmand (uniquement sur place) « 5 chf »
- Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs « 8 chf »

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».