

# Suggestions des plats à l'emporter

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

## **Entrées :** 6.5 chf

- Capuccino de courge au café et marrons
- Salade mêlée, sauce maison à la graine de moutarde
- Tartare de truite du Jura au cerfeuil et orange « 9.50 chf »
- Saumon gravlax maison et mayonnaise avocat wasabi « 9.50 chf »
- Foie gras du sud-ouest au chutney de figues, brioche aux 4 épices « 15 chf »
- Huîtres Fine de claire n°3 de Marennes-Oléron « 3 chf /pièce »

## **Poisson :** 19 chf

- Cocotte de joues de lotte au curry vert et lait de coco, petits légumes et pommes natures

## **Viande :** 19 chf

- Burger yummy 100% maison et frites fraîches
- Civet de cerf aux aïelles, garniture automnale et spätzli maison
- Rognons de veau à la crème de moutarde
- Selle de chevreuil, garniture automnale et spätzli maison, sauce aux aïelles « 41 chf »

## **Tartares :** 21 chf

- Version chasse (cerf) accompagné de spätzli maison

## **Végétarien :** 19 chf

- Lasagne maison aux champignons frais et raclette d'alpage

## **Desserts :** 6.5 chf

- Salade d'ananas aux myrtilles et grenade « 5.50 chf »
- Moelleux au chocolat maison
- Tiramisu maison aux poires, marrons et spéculoos\*

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »