Suggestions des plats à l'emporter

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

Entrées : 6.5 chf

- Capuccino de choux fleur à la ciboulette et brisures de marrons
- Salade mêlée, sauce maison à la graine de moutarde
- Tartare d'espadon au pamplemousse et à l'aneth « 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 »

Poisson : 19 chf

- Queues de gambas black tiger au rougail de poireaux et ananas

Viande : 19 chf

- Burger yummy 100% maison et frites fraiches
- Civet de cerf aux airelles, garniture automnale et spätzli maison
- Saucisse à rôtir aux graines de fenouil de la boucherie Costa
- Selle de chevreuil, garniture automnale et spätzli maison, sauce aux airelles « 41 chf »

Tartares : 21 chf

-Version chasse (cerf) accompagné de spätzli maison

Végétarien : 19 chf

- Risotto aux côtes de bettes à la truffe de Bonvillars et gruyère

Desserts : 6.5 chf

- Salade d'ananas aux myrtilles et grenade « 5.50 chf »
- Moelleux au chocolat maison
- Profiteroles chocolat et marrons

« 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 »