

## Nos Entrées :

- Le foie gras poêlé du sud-ouest**, crumble parmesan, artichaut de Bretagne confit et jus réduit 27.-
- La Saint Jacques** en fraîcheur de pomme verte et céleri, salicorne et glace maison céleri truffe 26.-
- Le maquereau atlantique** mariné au vinaigre Sakura fumé et condiments en pickles, chutney de poireaux 24.-

## Nos Plats :

- La sorpresa de Pata Negra de Vaumarcus** confite, jus réduit et légumes de saison 48.-
- Le râble de lapin français lardée**, sauce citron confit et romarin, légumes du marché 46.-
- La palée du lac de la famille Oberson**, crémeux de petits pois et chanterelles à l'huile de chorizo 44.-

## Nos Desserts :

- Le plateau de Fromages** affinés du pays et d'ailleurs 15.-
- Le moelleux au chocolat 76% de cacao**, sorbet maison fraise et basilic 15.-
- L'île flottante croustillante** à la verveine, melon et nectarine confites 15.-
- Ananas rôti** à la fève de tonka, glace maison à la liqueur Grande Gruyère 15.-



« 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 »