

# Suggestions du midi (uniquement du lundi au vendredi)

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

## **Entrées :**

- Crème de courge aux brisures de marron « 6.50 chf »
- Ceviche de saumon à la grenade et citron vert « 8.50 chf »
- Tartare de cerf aux poires du curé « 9.50 chf »

## **Poisson :** 19 chf

- Cocotte de lote au chorizo, pommes fondantes et légumes du marché
- Ceviche de saumon à la grenade et citron vert

## **Viande :** 19 chf

- Saucisse à rôtir de cerf de la boucherie Costa, garniture automnale
- Civet de cerf, garniture grand-mère, spätzli maison « 26 chf »
- Dès deux personnes → la souris de daim de la famille Dänzer (Chavornay), garniture automnale et spätzli maison « 38 chf par personne »

## **Végétarien :** 19 chf

- Lasagne aux champignons

## **Desserts :**

- Café gourmand « 5.50 chf » (uniquement sur place)



« 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 »