

Suggestions du midi (uniquement du lundi au vendredi)

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

Entrées :

- Capuccino de poireaux aux noix et gruyère « 6.50 chf »
- Mélange de salades de jeunes pousses et pickles de légumes « 6.50 chf »
- Terrine de poisson aux petits légumes « 8.50 chf »

Poisson : 19 chf

- Filet d'omble chevalier, beurre blanc à la mandarine, pommes fondantes et légumes

Viande : 19 chf

- Blanquette de volaille fermière, garniture grand-mère
- Gigot d'agneau confit, jus à la raisinée « 21 chf »

Végétarien : 19 chf

- Risotto à la truffe et gruyère

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 »