

Suggestions du midi (uniquement du lundi au vendredi)

« Il faut toujours un hiver pour bercer un printemps »

Entrées :

- Œuf poché aux asperges et gruyère « 8.50 chf »
- Raviole maison à l'ail des ours et ricotta « 6,50 chf »
- Tartare de thon à la sauce umami et tomates séchées « 10,50 chf »

Poisson : 19 chf

- Couscous de gambas, bouillon aux épices

Viande : 19 chf

- Blanquette de veau au lait de coco et combava
- Tartare de bœuf à l'ail des ours sauvage et olives, toastes « 21 chf »

Burger : (dès mardi)

- Le printanier (pain à l'ail des ours, mayonnaise aux herbes, pickles de légume et rucola)

Végétarien : 19 chf

- Risotto aux morilles, asperges et Grana Padano

Desserts :

- Café gourmand « 6.50 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 »*