

Suggestions du midi

« La vraie cuisine est une forme d'art, un cadeau à partager »

Entrées :

- Rillettes d'omble chevalier, toast et jeunes pousses « 9.50 chf »
- Soupe de carottes à l'orange et curry madras « 8.50 chf »
- Os à moelle gratiné à la provençale « 10.50 chf »

Poisson :

- Filet de lieu jaune sauvage, pommes fondantes et espuma d'épinards « 21 chf »

Viande :

- Samoussa d'agneau bio, semoule couscous et légumes d'hiver « 21 chf »

Végétarien :

- Lasagne de poireaux au chèvre et noix « 21 chf »

Desserts : (uniquement sur place)

- Café gourmand « 6.50 chf »
- Déclinaison de sorbets maison « 8,50 chf »



« 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 »