

Suggestions du midi

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

Suggestions hors passeport gourmand

Entrées :

- Terrine d'omble chevalier aux petits légumes, gel acidulé « 9.50 chf »
- Salade de dent de lion de Bremblens, œuf frite et lard grillé « 10.50 chf »

Poisson :

- Steak de thon, déclinaison de carottes et risotto à la menthe « 21 chf »

Viande :

- Paupiettes de poulet farcies aux champignons, pomme mousseline et légumes « 21 chf »

Végétarien :

- Endives gratinées au Gruyère « 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 »