

❧ Les entrées ❧

Saumon d'Ecosse fumé maison et son toast	24.-
Carpaccio de loup de mer à l'huile d'olive, citron et herbes du jardin	18.-
Foie gras de canard cuit au torchon par nos soins à l'Amigne	26.-
Salade de saison	11.-
Potage du jour	12.-
Crème glacée de petit pois verts au basilic	12.-
Médailles de ris de veau rôtis aux artichauts violet Lentilles vertes du Puy	19.-
Lasagne de crustacés et son coulis aux jeunes légumes	19.-

❧ Les pâtes ❧

Tagliatelle au saumon frais et basilic	25.-
Ravioli au fromage et coulis de tomates	22.-

❧ Les poissons ❧

Filets d'omble chevalier de Neirivue rôti au chasselas	38.-
Filet de dorade royale grillé au fenouil anisé	42.-
Médailon d'espadon grillé sur petite ratatouille	39.-
Queues de cigales de mer sautées aux parfums d'Asie, riz noir	39.-

Les viandes

Crêpinettes de pintade rôties aux herbes	32.-
Côte de veau du Simmental poêlé à la marjolaine	46.-
Carré d'agneau du Saanenland rôti sur caviar d'aubergines	44.-
Mignons de porc du pays braisés à l'émulsion de foie gras	38.-
Filet de bœuf poêlé à l'émulsion aux échalotes confites à la Syrah	44.-

Pays de production de nos viandes

- Veau, bœuf, porc :	Suisse
- Agneau :	Suisse
- Volaille, lapin:	Suisse, Italie, France

Les fromages

Les fromages du pays	16.-
	petite portion 9.-

Les desserts

Fondant au chocolat chaud aux framboises, glace vanille*	15.-
Tarte fine aux abricots du Valais, crème de Gruyère*	15.-
Soupe de fruits de saison à la cassonade	14.-
Pêche blanche rôtie au miel et aux pignons	15.-
Trio de crème brûlée	14.-
Glaces et sorbets de Saanen	la boule 5.-

*Nous vous prions de prendre note que ces plats nécessitent une préparation de 15 à 20 minutes.
7,6% TVA incluse