



DOUCEUR D'AUTOMNE

LES ENTREES

Salade de mesclun et légumes primeurs croquants Petits champignons au vinaigre	Chf. 14.-
Cappuccino de courge au curry vert Tempura de Gambas et lait de coco	Chf. 16.-
Ballotin de foie gras au naturel Fleur de sel et poivre de Sichuan	Chf. 24.-
Gourmandise de homard du Maine aux artichauts Vinaigrette de bisque froide	Chf. 26.-

LES PLATS

Filet de loup de mer rôti à la provençal Légumes du soleil confits et feuilles de roquette	Chf. 38.-
Nage de St-Jacques et filet sole à la citronnelle Sauce mousseuse au champagne	Chf. 42.-
Lièvre confit à la royale Pennonis farcis aux champignons	Chf. 39.-

Côte et mignon d'agneau grillés à l'origan Chf. 45.-
Tatin de tomates, aubergines et parmesan

Côte de veau de Simmental poêlée aux petits oignons Chf. 48.-
Mijoté de légumes d'hiver
Jus à la sauge

Filet de bœuf et foie gras rôtis au four Chf. 52.-
Pomme de terre en robe des champs croustillantes
Réduction de vin rouge

LES DESSERTS

Brioche de pain perdu aux épices Chf. 10.-
Glace au lait de brebis

Composition de pommes et raisin de Corinthe Chf. 12.-
Crème légère au mascarpone et miel de sapin

Moelleux au chocolat noir et blanc Chf. 15.-
Glace à l'italienne

Toutes nos viandes proviennent essentiellement de Suisse pour le boeuf,
le veau et la volaille, de France pour l'agneau