



## Les formules du midi, du mardi au vendredi...

### Plat du jour

19.50 chf

(Servi avec soupe de courge ou salade mêlée)

<b>Mardi</b> Cordon bleu de dinde	<b>Mercredi</b> Ravioli de chez Dario aux champignons#
<b>Judi</b> Nems de porc riz cantonais	<b>Vendredi</b> Tagliatelle fraiches moules et calamars

### Menu d'affaire

55 chf

Œuf parfait / émulsion de panais / bolets persillés  
Noisettes de chevreuil rôties / sauce cassis  
Chou rouge confit / choux de Bruxelles / Spätzle  
Entremets poires-chocolat / caramel beurre-salé  
Glace aux marrons  
*Uniquement le midi, du mardi au vendredi*

## Le menu dégustation du soir...

(Servi également le samedi et dimanche midi)

3/4/5 actes

55/70/90 chf

Œuf parfait / Pressé de sanglier et foie gras / Lotte aux agrumes  
Noisettes de chevreuil / Entremets poires-chocolat

## Carte Brasserie (Servi midi ou soir)

### Entrées

- Mesclun et crudité #■○ ou velouté de courge# 6 chf
- Œuf parfait / émulsion de panais / bolets persillés #■ 12 chf
- Pressé de joues de sanglier et foie gras  
Courge « spaghetti » / noix toastées ○ 15 chf
- Carpaccio de St-Jacques  
Roquette / citron / chou-fleur ○ 19 chf

### Plats

- Risotto à la truffe / Vacherin Mont d'Or / épinards / marrons grillés #■ 23 chf
- Cœur d'entrecôte / café de Paris / frites « maison » / légumes ■ 37 chf
- Médailles de lotte / beurre d'agrumes / lentilles / pois mange-tout ■ 39 chf
- Lièvre à la Royale... ■ 42 chf

### Desserts

- Assortiment de fromages / confiture de tomates vertes ■ 14 chf
- Chou à la crème au praliné / caramel et chocolat 10 chf
- Cheesecake au citron vert / marmelade de myrtilles 12 chf
- Moelleux au chocolat■ / glace spéculoos 15 chf
- Boule de glace ou sorbet 4.50 chf

# Végétarien ■ Sans gluten ○ Sans produits laitiers - TVA 7.7% comprise

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine  
Selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Provenance des viandes et poissons : Bœuf : Suisse / Foie gras : France / Chevreuil, sanglier et lièvre : Autriche / Lotte : Atlantique