



CARTE D'HIVER

Faites votre choix parmi les propositions de notre Cheffe Fanny Pascal.

Créez votre menu en sélectionnant une entrée, un plat et un dessert.

Le menu doit être unique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être choisie pour ceux qui le souhaitent. Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

Entrée, plat, dessert : CHF 49

ENTRÉES

Foie gras en terrine farcie aux figues, gelée de mirabelle, brioche à l'huile d'olive (+15/pp)

Poireaux rôtis, ricotta crémeuse, cacahuètes toastées 

Œuf parfait, purée de butternut, brisure de marrons, pickles oignons rouges 

Saumon gravlax, déclinaison de betteraves (+5/pp)

Velouté de panais et sa chips, noisettes torréfiées 

PLATS PRINCIPAUX

Risotto de crozets et Mont d'Or 

Filet de chapon farce aux marrons, purée de potimarron, légumes rôtis

Saint-Jacques rôties, lard de Colonnata, mille-feuille de cèleri au beurre noisette (+10/pp)

Filet de bœuf Rossini, gratin dauphinois pressé, jus corsé et légumes d'antan (+15/pp)

DESSERTS

Mille-feuille de poires, crème vanille, caramel beurre salé, chips et gelée de poire Williams

Mont-Blanc revisité, marrons, meringues, vanille

Éclair café, croustillant amandes-noisettes caramélisées

Ananas rôti, crumble noix de coco et caramel passion

valide du 06.12.25 au 13.03.26

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

Provenance des viandes : Suisse/France | Provenance des poissons : Suisse/Norvège

