



CARTE D'ÉTÉ

Faites votre choix parmi les propositions de notre Chef Antoine Bibet.


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 55

ENTRÉES

Carpaccio de courgette, cerises, sérac fumé, huile de livèche et focaccia grillée maison 

Gaspacho d'aubergine rôtie, pickle de légumes croquants, sauge du jardin en tempura, huile de sauge 

Croquette de joue de cochon, salsa de tomate rôtie, mayonnaise au basilic

Galantine de truite saumonée, sauce yaourt citron, salade d'herbes, huile d'aneth, tuile de quinoa (+5)

PLATS PRINCIPAUX

Pavé d'omble chevalier grillé, orge perlé crémeux, beurre blanc safrané au Pinot gris, légumes d'été rôtis

Ballotine de volaille fermière, sauce chasselas-estragon, polenta crémeuse, courgettes grillées

Poitrine de veau roulée fondante farcie aux pignons, olives Kalamata, câpres et citron confits,

taboulé de boulgour tiède aux herbes, jus corsé (+10)

Déclinaison de fleurs de courgettes farcies et en tempura, émulsion de poivron rouge, fine ratatouille d'été 

DESSERTS

Tarte fine aux abricots, crème d'amande, gel citron-romarin, glace amande

Pavlova pêche et verveine : meringue, chantilly infusée à la verveine, pêches fraîches et coulis

Financier noisette et citron vert moelleux, crémeux citron vert, mousse noisette, tuile sarrasin,

glace fromage blanc

Mousse chocolat noir, confit de cassis, crumble noisette

valide du 20.06.26 au 20.09.26

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

