



ENTREES

CHF

Salade verte et pignons de pin	7.00
Salade mêlée et pickels de légumes	9.00
Gaspacho du moment	8.00
L'œuf parfait à 63°C, petits pois, oignons nouveaux, lards secs de chez Montandon	14.00
Panna cotta à l'ail des ours, tartare de truite, concombres et huître végétale	17.00

PLATS

Morilles farcies à ma façon; veau, cognac, sauce crème et frites fraîches	46.00
Mi-cuit de thon, pommes de terre au piment d'Espelette asperges et mayonnaise d'oursins	36.00
Risotto aux asperges et sabayon au Mauler	28.00
Pintade de la ferme des bouleaux en deux façons, oseille, légumes printaniers, pressé aux patates douces et crème à l'ail noir	42.00
Filet de canette, légumes printaniers, frites et gastrique aux framboises et pistaches	38.00

DESSERTS

La crème brûlée au praliné	9.00
Création fraise - basilic	13.00
Croquant au toberone blanc, sorbet de raisinets et rubarbe à la vanille	15.00
Fromages des Martel et condiments de saison	13.00

Pour notre jeune clientèle jusqu'à 12 ans, nous proposons la même carte à 50% du prix