







LA CARTE


Entrées

  Foie gras de canard en terrine 31.-
Foie gras cuit au naturel, chutney de figues à la cannelle et brioche Maison toastée



Vendange tardive, Pinot Gris 2022 23.- dl

  Viande séchée de bœuf du Valais 32.-
Fines tranches de bœuf séchées aux épices des alpes et pain de seigle valaisan aux noix, oignons et cornichons

  Rillettes de silure du lac Léman 19.-
Citron confit, aneth et baies de poivre rose



  « Céleri en risotto » aux morilles (plat principal 32.-) 21.-
Mirepoix de céleri cuite en risotto et morilles

Viande



  Filet de bœuf sauce aux cacahuètes 56.-
Pièce de bœuf Suisse poêlée, duo de carottes rôties et gratin Dauphinois

Poissons d'eau douce



Filets de perches « tradition » meunière (selon arrivage Léman 51.-) 42.-
Perches « sauvages » (Estonie) saisies meunière, sauce tartare maison, pommes frites et salade verte à l'huile de noisettes*

  Filet de Féra du Lac Léman 48.-
Féra juste saisie, sauce coco-citronnelle, fenouil au four et risotto d'épeautre aux herbes fraîches

Desserts

  Meringues de Gruyère double crème (glacée 20.-) 13.-
Coques de meringue d'Epagny (FR), double crème de la fromagerie Dupasquier et amandes grillées

  Mousse au chocolat praliné de chez « Favarger » 15.-
Zestes d'oranges confites

  Assortiment de Fromage Suisse affinés 19.-
Alpage Valaisan, Etivaz (Gruyère d'Alpage), tomme Vaudoise et chèvre demi-sec ferme Champ Courbe (GE)

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs



" Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food "

Les Pelati dans nos fonds de sauce ainsi que le ketchup et la mayonnaise pouvant se retrouver sur votre table ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison