

# 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 en persillade*

## Viande

 **Filet de bœuf sauce aux cacahuètes 56.-**

*Pièce de bœuf Suisse poêlée, duo de carottes rôties et gratin Dauphinois*

## Poisson 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*

## 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 confits*

  **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