



LA CARTE D'HIVER

Foie gras en ballottine, gelée d'épines-vinettes et gratte-cul sauvages sur pain de seigle **22**

Désossée de cuisses de grenouilles en persillade, rampon à l'huile de noix **18**

Soupe à l'oignon gratinée et croûtons **14**

Feuilleté de ris de veau aux champignons **18**

Burger d'hiver, viande d'hérens et foie gras **32**
Compote d'oignons rouges, bun's de seigle

Filet de cabillaud sur un lit de poireaux **34**
au chorizo, riz sauvage

Volaille jaune farcie aux champignons **34**
Jus court, gratin et broccoli

DESSERTS

Chaud-froid de PRUNEAUX flambé **12**
Glace vanille

Crème brûlée aux bourgeons de sapin **12**

Mousse au chocolat glacée, coulis d'agrumes **12**

Poire au vin rouge et sorbet poire **12**

Menu d'hiver

Foie gras en ballottine

Ou

Feuilleté de ris de veau

Volaille farcie aux champignons

Ou

Dos de cabillaud au chorizo

Dessert à choix

Fr. 55.00
