

Les Entrées



Cœur de sucrine aux herbes et

Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »

«Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds

Sfr. 22.-

Fera au sel d'agrumes

Condiments anisés, tarama et caviar végétal.

Citrus salted fish

Aniseed condiments, tarama and vegetable caviar.

Sfr. 31.-



Artichauts stracciatella et datterini

Carciofini, tomates datterini, crème de Bufala et

Focaccia au pesto de roquette sauvage et menthe fraîche.

Stracciatella artichokes and datterini tomatoes

Carciofini, datterino tomatoes, Bufala cream and

Focaccia with wild rocket pesto and fresh mint.

Sfr. 30.-



Asperges, œuf et morilles

Oeuf d'Icogne poché, asperges rôties et

Crème de morille à l'ail des ours, arlette aux céréales.

Asparagus, egg and morels

Poached Icogne egg, roasted asparagus and

Morel cream with wild garlic, cereal arlette.

Sfr. 35.-

Boeuf

Fines lamelles de boeuf dans le filet marinées aux raisinets, crème de raifort.

Beef

Thin slices of beef fillet marinated in raisinets, horseradish cream.

Sfr. 33.-

Les Suites

Veau du Pays

Pièce de veau confite longue cuisson, caponata d'aubergine et polenta.

Local veal

Slow-cooked veal confit, eggplant caponata and polenta.

Sfr. 49.-

Volaille et abricots

Poitrine de poulet de grains farcie aux tétragones, pochée - rôtie.

Condiment abricot, haricots coco et cebettes.

Poultry and apricots

Grain-fed chicken breast stuffed with tetragonina, poached and roasted.

Apricot condiment, coco beans and spring onions.

Sfr. 45.-

Filet de Bar au fenouil et tomates

Gyozas aux olives, citron confit et basilic.

Sea bass fillet with fennel and tomatoes

Gyozas with olives, preserved lemon and basil.

Sfr. 59.-

Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle

Carottes fumées, rösti aux oignons et chimichurri

Roast fillet of local beef with marrow

Smoked carrots, onions rösti and chimichurri

Sfr. 59.-

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétan

Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances

Nos viandes et poissons proviennent de Suisse et de France

All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version

On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance

The meat and fishes are produced in Switzerland and France

En Accompagnement



Mousseline de pommes de terre

Au beurre et fleur de sel

Potato mousseline with butter and fleur de sel

Sfr. 15.-



Frites fraîches aux aromates

Fresh fries with herbs

Sfr. 15.-



Ratatouille aux légumes du soleil

Ratatouille with sun-ripened vegetables

Sfr. 15.-



Haricots coco frais aux cébettes et amandes grillées

Coco beans with spring onions and roasted almonds

Sfr. 15.-

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti,

Frites fraîches et légumes de saison

Roasted farm chicken filet, Fresh fries and vegetables

Sfr. 29.-

Filet de poisson (selon arrivage),

Braisé au jus de barigoule citronné

Filet of fish (day's catch)

Braised with lemon barigoule juice

Sfr. 29.-

Fromage



**Sélection de fromage exclusivement du pays,
Seigle et confiture des vieux garçons, Porto et Armagnac**

Selection of exclusively local cheeses,

Rye bread and old boys' jam, Porto and Armagnac

Sfr. 21.-

Les Desserts

Abricot, pistache, blanc battu

Tarte minute aux abricots, pistaches sablées et sorbet blanc battu

Apricot, pistachio, blanc battu

Quick apricot tart, pistachio shortbread and blanc battu sorbet

Sfr. 17.-

Chocolat, café, sapin

Biscuit chocolat intense, namelaka, glace bourgeon de sapin et espuma café fort

Chocolate, coffee, pine

Intense chocolate biscuit, namelaka, fir bud ice cream and strong coffee espuma

Sfr. 18.-

Fraises du Pays givrées à la menthe du jardin.

Biscuit mirliton, granité à la liqueur de menthe, sorbet fraise

Local strawberries frosted with garden mint.

Mirliton biscuit, mint liqueur granita, strawberry sorbet

Sfr. 17.-

Sorbets et glaces “Maison” du moment

« Home-made » sorbets and ice-creams

Sfr. 7.- le pot

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétan

Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances

Nos viandes et poissons proviennent de Suisse et de France

All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version

On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance

The meat and fishes are produced in Switzerland and France

