



LES ENTREES

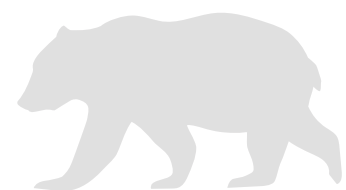
Cœur de sucrine aux herbettes
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »
« Sucrine » lettuce heart with herbs and roasted cereal seeds
« Esthi » dressing
Sfr. 19.-

Aubergine "Caponata", sérac d'Alpage et focaccia
Eggplant "Caponnata", Alpage serac and focaccia
Sfr. 23.-

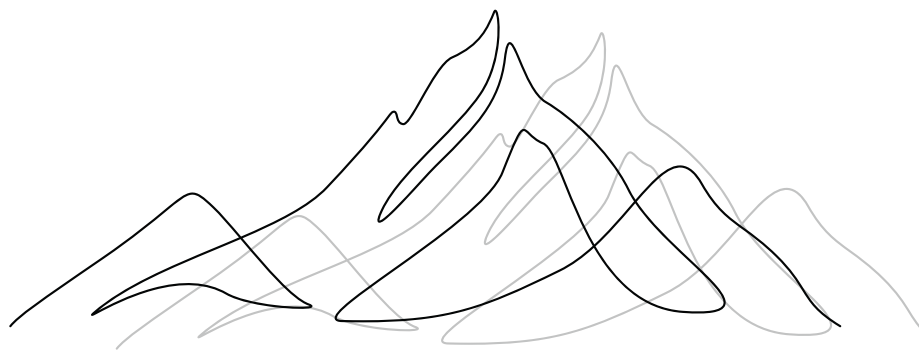
Croquettes de sandre au safran,
Haricot coco et vierge d'olives à la livèche
Pike-perch croquettes with saffron,
Coco beans and virgin olive oil with lovage
Sfr. 27.-

Truite de Vionnaz au sel d'agrumes,
Aguachile au verjus de Corin
Vionnaz trout with citrus salt,
Aguachile with Corin verjuice
Sfr. 28.-

Tartare de boeuf dans le filet
Racines rouges et graines de moutarde
Beef fillet tartare, red roots and mustard seeds
Sfr. 30.-



LES SUITES



Suprême de volaille à l'herbe royale,
Fabacées aux oignons nouveaux et abricots au serpolet

Sauce barbecue

*Chicken supreme with royal herbs,
Legumes with spring onions and apricots with wild thyme
Barbecue sauce*

Sfr. 44

Filet de bar rôti au jus de bouillabaisse,
Salade de fenouils à la rouille et condiments

*Roasted sea bass fillet with bouillabaisse sauce,
Fennel salad with rouille and condiments*

Sfr. 51.-

Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle
Carotte fumée, rösti aux oignons et chimichurri

*Roast beef fillet with bone marrow
Smoked carrots, onion rösti, and chimichurri*

Sfr. 51.-

Magret de canard rôti à la sauge et crème de cassis,

Courgettes trompettes à l'origan.

Croquette de patate douce à l'Harissa

*Roasted duck breast with sage and blackcurrant cream,
Trumpet zucchini with oregano.*

Trumpet zucchini with oregano.

Sweet potato croquette with harissa.

Sfr. 47.-