

L'ÉPHÉMÈRE

LA CARTE

Entrée



   **Salade verte, vinaigrette** CHF 9.-

 **Mille-Feuilles de ricotta et légumes grillés, pesto de basilic** CHF 18.-

 **Oeuf parfait, duo d'asperges et morilles, émulsion à l'échalote** CHF 19.-

  **Salade de melon et jambon cru, vinaigre balsamique gelée acidulée** CHF 20.-

  **Tartare d'avocat et Gambas sautées à l'ail, sauce cocktail** CHF 23.-

Plat principal

 **La raviole de la Cheffe** CHF 29.-

 **Orgeotto aux tomates séchées et herbes fraîches, parmesan** CHF 29.-

  **Poulpe grillé, houmous au citron confit, sauce vierge** CHF 32.-

  **Filet de loup grillé, mousseline de petits pois et chanterelles, sauce vierge** CHF 33.-

Suprême de volaille en basse température, mousseline de pommes de terre, légumes du marché CHF 31.-

Burger de boeuf Wagyu sur un pain brioché, avec une sauce maison et des frites de patates douces CHF 29.-

Nos incontournables

Côte de veau rôtie, mousseline de pommes de terre et légumes du marché

CHF 44.-

 **Filet de boeuf suisse, beurre maison, frites et légumes du marché**

CHF 47.-

 **Filets de perches meunière, sauce tartare, frites et salade**

CHF 42.-



L'ÉPHÉMÈRE

Dessert

Assortiment de fromages	CHF 13.-
Crème brûlée à la fève de tonka	CHF 12.-
Sablé aux fruits de saison	CHF 14.-
Tartelette chocolat, framboise, fraise	CHF 14.-
Glaces artisanales	
1 boule	CHF 3.-
2 boules	CHF 6.-
Supplément chantilly	CHF 1.-

Menu Enfant

Suprême de volaille rôtie, frites et petits légumes
ou

✓ Raviolis de la cheffe

Coupe de glace

CHF 28.-

Les provenances ;

 loup- Suisse

 Poulpe- Espagne

 Sandre- Grèce

 Perches - Suisse

Viande de boeuf- Suisse

Volaille et porc - Suisse

✓ Végétarien 🌾 Sans gluten 🥛 Sans lactose

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à demander au personnel plus d'informations concernant les ingrédients utilisés dans nos plats.
Tous nos prix s'entendent en CH, service et TVA inclus.