

# menu de pâques

## midi & soir



### les grignotages

cappuccino de morilles fraîches - feuilleté au gruyère  
mini-risotto de sot-l'y-laisse à l'ail des ours

ooooo

**bar de corse** – à la plancha façon méditerranéenne  
artichaut barigoule

**ou**

**veau du pays** – le carpaccio aux copeaux de vieux belperknolle  
vinaigrette aux truffes

**ou**

**saumon d'écosse « label rouge »** – condiments et pain chorizo  
mariné vodka-betteraves-fumé aux sarments de vignes

ooooo

**asperges de cavillon et poireaux** - le petit gratin gourmand

ooooo

**contrefilet de bœuf « swiss black angus »** – rôti entier au four  
sauce aux appétits - mousseline aux bleues de St-Gall

**ou**

**agneau de lait de rossinière**– l'épaule confite longuement  
jus à l'orientale – pommes anna au thym

ooooo

**nougat glacé** – coulis pure fraise Cléry

**ou**

**fraises – pistaches - chocolat** - douceur du chef

**ou**

**agrumes** – sorbet maison et son shot

**ou**

**fromages du pays** – bel assortiment

o

**menu complet fr. 105.- / menu sans gratin fr. 95.-**

*sous réserve de modification*