



## les entrées

<b>salades vertes</b> – vinaigrette à l’huile d’olives	10.-
<b>salades et légumes de saison</b> aux graines torréfiées copeaux et croustillant de grana padano, huile d’olives	14.-
<b>belles asperges du Valais</b> — la petite poêlée	28.-
<b>morilles fraîches</b> - crème légère à la ciboulette	
<b>asperges du Valais</b> – jambon grand cru du pays	25.-
saladines – mayonnaise à l’ail des ours	
<b>terrinerie maison de campagne</b>	22.-
foie gras – noisettes – pruneaux à la Lie	
saladines, chutney de fruits et brioche au safran bio	
<b>saumon « swiss alpine »</b> - coupé en tartare	25.-
condiments betteraves-agrumes-radis-wasabi	
saladines et pain au chorizo	

## les poissons (selon arrivage) & viandes

<b>perches du lac léman</b> – poêlées meunière	42.-
pommes grenailles – printanière de légumes – sauce tartare	
<b>poissons du jour</b> (selon arrivage)	
<b>risotto carnaroli</b>	32.-
safran biologique – mascarpone - sot-l’y-laises parfums de méditerranée	
<b>veau du pays</b> – le carré cuit au sautoir	50.-
asperges du valais et morilles fraîches gratin de pommes de terre	

## les douceurs « maison »

<b>fromages du pays</b> – l’assiette	15.-
<b>crème brûlée</b> – le trio – choco-vanille-passion	15.-
sorbet clémentine maison – tuile pavot-sésame	
<b>café glacé « le véritable »</b>	15.-
« kalhua » et pépites de chocolat - tuile pavot-sésame	
<b>panna cotta</b> – fraises-rhubarbe-thé vert	15.-
petit financier coco-pavot	

tva 7.7% incluse dans tous les prix - sous réserve de modifications

**provenances :** bœuf : suisse, lapin volaille : france, cochon : suisse  
veau : suisse poissons d’eau douce : léman, lacs suisses  
poissons de mer : france, espagne, écosse