



Chère cliente, cher client

Depuis plus de 70 ans nous nous faisons un point d'honneur de vous proposer des mets de sélection, réalisés avec soins dès l'instant de leur commande. Tous nos plats sont cuisinés sur place à base de produits frais du terroir, de saison et de préférence livrés par des producteurs de la région. Raison pour quoi il se peut qu'un produit nous manque.

En période de forte et soudaine affluence un temps d'attente est possible.

Nous refusons de sacrifier le respect que nous vous devons :

La qualité d'un instant gastronomique !

Merci pour votre compréhension et votre patience !!! ☺))



Label Fait Maison

Membre depuis septembre 2017

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Allergies et intolérances alimentaires

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Plats végétariens

C'est avec plaisir que nous pouvons vous proposer un choix de plats ou de menus végétariens.



Menu « Couleur printemps »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table

Les grignotages

Potion magique de carottes, agrumes et gingembre
Foie gras cuit au torchon au naturel

ooooo

Carpaccio de loup de mer à l'huile d'olives bio de Sardaigne

Radis-zestes de citron vert-menthe-grenade

Focaccia

ooooo

Morilles fraîches – Asperges du Valais – le duo

Fèves, pois gourmands et lard de Colonata

Feuilleté au Gruyère

ooooo

Filet de bœuf des pâturages du Pays au Cabernet

Fine duxelles de morilles fraîches

Pommes mousseline aux bleues de St.-Gall - légumes de Noville

ooooo

Les fromages

Choix du Pays

OU

Sorbet maison aux agrumes

Grande liqueur Impériale Napoléon

Rocher coco et langue de chat au chocolat

OU

Chocolat noir Maracaïbo le moelleux

Crème glacée au caramel beurre salé

ooooo

o

Menu complet à Fr. 105.- (deux entrées)

Menu (1 entrée à choix) à Fr. 92.-



Les Entrées

	Salades et légumes croquants mélangés Graines torréfiées, vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge	14.-
	Salade d'artichauts violets et de légumes – râpés crus Citron bio et huile d'olives du Latium Copeaux et croustillant de Grana Padano	24.-
	Rillettes de brochet du Léman légèrement fumées Pulpe de concombre, glace moutarde et condiments Baguette grillée	26.-
	Carpaccio de loup de mer à l'huile d'olives bio de Sardaigne Radis-zestes de citron vert-menthe-grenade Focaccia	30.-
☆	Terrine maison de nos campagnes au foie gras Noisettes-pistaches-fruit secs Saladine – chutney de mangues Brioche au safran bio	28.-
	Morilles fraîches – Asperges du Valais – le duo Fèves, pois gourmands et lard de Colonata Feuilleté au Gruyère	30.-
☆	Soupe de poissons et de crustacés à l'italienne façon Minestrone Pesto basilic-rucola, pain grillé ail et tomates	22.-
☆	nos incontournables plats de « l'étoile » ;-)	

TVA 7.7% incluse dans tous les prix
Sous réserve de modifications



Les Plats Principaux

- ✧ **Perches du Lac Léman** meunière, sauce tartare 44.-
Pommes grenailles confites et cassolette de légumes
- Loup de mer des Canaries** –à la plancha 52.-
Minis-fenouils et petits artichauts grillés
Vinaigrette provençale et pignons torréfiés
Pommes de terre grenailles
- Risotto Carnaroli** crémeux à l'ail des ours 32.-
Belles asperges du Valais et jeunes légumes de La Plaine
- L'agneau de Romandie** le carré rôti au four au thym (dès 2 pers.) 52.-
Morilles fraîches au jus, flan à l'ail des ours
Polenta de Cuarnens gratinée
Légumes de printemps
- ✧ **L'épaule de veau du Pays** en sauté printanière 42.-
mijotée à basse température
Poêlée de shitaké au lard de Colonata
Jeunes légumes et pommes nouvelles
- Carré de veau du Pays** juste poêlé 55.-
Belles asperges du Valais, morilles à la crème
Pommes nouvelles
- Bœuf des pâturages du Pays** – le filet 55.-
Fine duxelles aux morilles fraîches
Pommes mousseline et légumes de Noville

Provenances des viandes et du poisson

Viande : Suisse

Volaille : France et Suisse

Gibier ; Suisse et Europe

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, piscicultures

Poissons de Mer : différentes origines – merci de vous adresser au service



Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays	16.-
Nougat glacé – aux fraises Coulis pure fraises	16.-
Parfait glacé au Grand-Marnier – notre parfait glacé Coulis d'oranges amères	16.-
Chocolat « noir et blanc » – le carré fondant, fruits de la passion Shot aux fraises et sorbet	16.-
Chocolat noir Maracaïbo - le moelleux Crème glacée au caramel beurre salé	16.-
Crème brûlée aux fruits du soleil, tuile au gruë de cacao	14.-
☆ Café glacé de « l'étoile » - le nôtre Glace maison mocca aux pépites de chocolat Emulsion crème double à la liqueur de kalhua Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux agrumes Grande liqueur Impériale Napoléon Langue de chat au chocolat	12.-

N'oubliez pas !!!

Dès 2 personnes

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis :

Menu du Marché de Fr. 58.- à Fr. 60.-

Le soir et dimanche midi **Menu du Chef** de Fr. 75.- à 85.-

Menu du Dimanche soir à environ Fr. 65.-