

Menu Gourmand

Mise en Bouche

Tartare de Bœuf traditionnel au Cognac

Filet de Saumon citronnée sur lit de risotto au safran

Moment givré Valaisan

Filet de Bœuf Rossini sauce porto

Assiette de Fromage de la laiterie du Mouret

Duo de pêche de vigne en crème et tartare

Croquant de spéculos

Menu Gourmand 3 plats : 89.-

Menu Gourmand 4 plats : 102.-

Menu Gourmand Complet : 115.-

Toutes les formules sont servies avec mise en bouche et moment givré.

Des accords mets-vins peuvent être proposé par nos sommeliers.

Planchettes apéritives (min. 2p)

Planchette du terroir	14.-/p.
Saucisson, Jambon cru, et trio de fromage fribourgeois	
Planchette méditerranéenne	16.-/p.
Antipasti maison de légumes grillés, tapenades, rilette de saumon et mini mozzarella	

Entrées et plats d'été

Salade de Saison	12.00
Croustillant de chèvre chaud	16.00
Au miel et poivre sur salade de saison	
Ceviche de Bar	16.00
Carpaccio de noix de Saint-Jacques Mangue-Fruit de la passion	22.00
Salade César (Entrée/Plat)	16.00/28.00
Tartare de Bœuf Traditionnel (Entrée/Plat)	18.00/32.00
Au Cognac, Toast Grillés (En plat avec pommes Frites)	
Tartare de Saumon au citron vert (Entrée/Plat)	18.00/32.00
Toast Grillés (En plat avec pommes Frites)	
Roastbeef	32.00
Entrecôte de Bœuf mi-cuite en carpaccio, sauce tartare et pommes frites	
Vitello tonnato	32.00
Filet de veau mi-cuit en carpaccio et sa sauce au thon et pommes frites	
Tagliata d'entrecôte de Bœuf	38.00
Rucola, tomates cherry et copeaux de parmesan, accompagné de pommes frites	

Plats chauds

Filet de Bœuf Rossini sauce porto Gratin dauphinois et légumes de saison	58.00
Entrecôte de Bœuf et son Beurre Maître d'Hôtel maison Pommes frites et légumes de saison	38.00
Souris D'Agneau au Miel et Thym Garni d'un tartare Feta-olive à l'origan, couscous oriental et légumes de saison	48.00
Filet de Bar Chimichurri Riz Nero et légumes de saison	44.00
Filet de Perche meunière Beurre citronné Pommes frites et légumes de saison	42.00
Linguines aux Gambas flambées au Cognac	32.00
Linguine Crétoise Feta, duo de tomates séchées et fraîches, roquette et pesto vert	28.00
Risotto de l'Épée au safran Prosecco et parmesan	28.00

Desserts

Assiette de fromages	16.00
Assortiment de fromages de la laiterie du Mouret	
Café Gourmand	18.00
Palette de mignardises desserts et café/espresso	
Duo de pêche de vigne en crème et tartare	14.00
Croquant de spéculos	
Moelleux au Chocolat sur coulis de fruits rouges	16.00
Glace Vanille	
Tiramisu Traditionnel	12.00
Palette de sorbets et glaces	14.00
Cinq mini boules de notre assortiment	
Boule de Glace	5.00

Tous nos desserts sont faits maison hormis les glaces et sorbets.

Nous informons notre clientèle que nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes. Merci de nous informer de vos intolérances ou allergies afin que nous puissions vous conseiller sur votre choix ou adapter si possible nos plats.