

Reprise des ouvertures dominicales début septembre

AUTOUR DE L'ASPERGE BLANCHE

CHF

Crème d'asperges blanches Petits croûtons de pain	Entrée uniquement	9.50
Asperges blanches tièdes et jambon cru du pays Sauce vinaigrette aux herbes	Entrée Plat	19.50 27.50
Feuilleté aux asperges blanches et morilles légèrement crémées	Entrée	25.50
Penne aux asperges blanches, sauce hollandaise ciboulette		26.00
Filet d'omble chevalier à la poêle, sauce hollandaise Pommes nature et asperges blanches		39.50
Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles légèrement crémées Pommes de terre frites et asperges blanches		46.00

D'AUTRES SUGGESTIONS

CHF

Raclette AOP du Valais , fromage d'une laiterie villageoise Petite pomme-de-terre en robe des champs, oignon et cornichon vinaigrés	La portion	7.50
Tagliata de bœuf Entrecôte de bœuf grillée puis tranchée avec des feuilles de salade roquette, copeaux de Grana Padano. Vinaigre balsamique, huile d'olives et jus de citron. Pommes de terre frites		39.00
Rosbeef froid, sauce tartare Pommes de terre frites, variation de salades		33.00



POUR FINIR EN DOUCEUR....

Coupe de fraises nature		8.50
	Supplément crème fouettée	2.50

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

Avec une petite salade verte d'accompagnement

Jour férié, mets à la carte

LUNDI

20 mai

Cordon-bleu de porc, sauce tartare CH 23.00

Pommes de terre frites

Epinards en branches

MARDI

21 mai

Brochette de viande mixte, sauce au poivre vert CH/DE 23.00

Risotto

Ratatouille de légumes

MERCREDI

22 mai

Tagliatelle aux deux saumons et crème d'aneth NO 23.00

Copeaux de Grana Padano

JEUDI

23 mai

Filet de loup de mer à la poêle, sauce veloutée au Chasselas FR/GR 23.00

Riz safranée

Variation de choux

VENDREDI

24 mai