

OUVERT 7 jours / 7 JUSQU'À LA FIN DE L'ANNEE  
EGALEMENT LES 24 et 25 DECEMBRE

LES SUGGESTIONS D'AUTOMNECHF

Soupe à l'oignon gratinée	Entrée uniquement	12.50
Réhaussée au Chasselas et Porto. Croûtons de pain et fromages régionaux AOP		
Notre terrine campagnarde aux noisettes	Entrée uniquement	15.50
Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments		
Terrine de foie gras de canard faite maison à la fine de Cognac		25.50
Chutney aux figues, confiture d'oignons rouges balsamique, pain de campagne toasté		
Fagottini, sauce à la crème d'ail et brisures de truffes		29.50
Finies au Grana Padano		
Röstis aux champignons		30.00
Poêlée de champignons frais légèrement crévés et fines herbes		
Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles		47.00
Pommes de terre frites et mêlée de légumes		
Emincé de veau façon zurichoise		46.00
Fricassée de champignons, morilles et crème. Röstis et légumes du moment		

POUR TERMINER EN DOUCEUR

Cerises bigarreau au kirsch paysan (cueillette 2025 à Cheseaux-Noréaz)	12.50
Tartelette aux vermicelles de marrons au kirsch, crème fouettée	10.50
Tarte tatin tiède et sa glace vanille	13.00

L'ASSIETTE DU JOUR, à midiCHF

LUNDI 08 décembre	Endives au jambon gratinées Pommes de terre frites	23.00
MARDI 09 décembre	Traditionnel pot-au-feu de bœuf, os à moelle CH Légumes de la marmite Pommes nature	23.00
MERCREDI 10 décembre	Magret de canard rôti, sauce au miel FR Pommes dauphines Chou-fleur gratiné	23.00
JEUDI 11 décembre	Estouffade de bœuf à l'ancienne CH Cornettes Carottes Vichy	23.00
VENDREDI 12 décembre	Filet de sandre grillé, lit de champignons et petit jus aux herbes NL Pommes cocotte Mini mais	23.00

BIERE DE SAISON A LA PRESSION

Feldschlösschen, bière de Noël	5.5 % vol.	25 cl	5.00
Robe cuivrée, arômes épicés d'hiver harmonieusement équilibrés		50 cl	8.60