

SUGGESTIONS

CHF

Velouté de carottes au cumin et artichauts

Carrot soup flavoured with cumin and artichoke

10.00

Ravioli de courge au velouté et son petit flan

Pumpkin ravioli in a creamy sauce

21.00

Tomme vaudoise tiède sur lit de mesclun et crudités

Warm cheese on seasonal salad

En entrée

21.00

14.00

**Suprême de pintade à l'estragon, compotée de choux blanc aux lardons
risotto et copeaux de parmesan**

Guinea fowl breast with tarragon, stewed cabbage with bacon, risotto and slices of parmesan cheese

30.00

**Pavé de saumon grillé à l'émulsion de fenouil, julienne de légumes
timbale de riz**

Steak of salmon flavoured with fennel, vegetables, rice

30.00

Jarret d'agneau braisé aux légumes confits, gratin dauphinois

Braised lamb knuckle, vegetables and potatoes gratin

31.00

**Entrecôte de bœuf aux morilles, fagot de haricots verts,
gratin de pommes terre**

Grilled sirloin steak of beef with morels, beans, potatoes gratin

37.00

Majoration de 3.00 CHF par personne pour tous repas pris sans boisson

Supplement of 3.00 CHF per person for all meals taken without drink