

Entrées

Pâté en croûte « Richelieu », asperges vinaigrette
16.-

« Tiradito » de cabillaud frais et fraîcheur citronnée
19.-

Tartare de veau à l'Italienne, burrata et tomates séchées
22.-

Raviole de ris de veau et morilles et son émulsion à l'ail des ours
19.-

Soupe de poissons de roche, croûtons à l'ail et sauce rouille
17.-

Asperges tièdes et jambon cru, pignons de pin grillés et vinaigrette printanière
19.-

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre
(1/2 port. 17.- / plat 29.-)

Salade verte
6.-

Salade mêlée
8.-

Plats Principaux

Filets de perches fraîches « Loë » du Valais (*) sauce beurre blanc
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes
150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-

Filet parisien de bœuf, sauce aux morilles, légumes du marché, frites « maison »
40.-

Fricassée de poulet fermier noir de Gruyère aux asperges et morilles, gratin dauphinois
34.-

Filet de bœuf à la Bordelaise, croûton à la moëlle, frites « maison » bouquet de légumes
49.-

Poulpe à la plancha, émulsion au safran, risotto noir Vénéral
38.-

Poisson du jour grillé, sauce Hollandaise, wok de légumes printaniers à l'ail des ours
34.-

Entrecôte de bœuf taillée « SwissPrime » à la mode Saint-Hubert, frites maison,
légumes de saison
39.-

Cordon bleu « maison » frites et jardinière de légumes
26.-

Rack et caillettes d'agneau, jus corsé au thym, pommes de terre nouvelles, légumes du marché
42.-

Menu «Saint-Hubert»

Amuse-bouche

Tartare de veau à l'Italienne
burrata et tomates séchées

xxx

Filet parisien de bœuf sauce aux morilles
jardinière de légumes
frites « maison »

xxx

Charlotte glacée « Fleur de lait »
fraises fraîches

67.-

Menu Découverte

Amuse-bouche

Pâté en croûte « Richelieu » asperges vinaigrette

xxx

Fricassé de poulet fermier noir de Gruyère
aux asperges et morilles
gratin dauphinois

xxx

Panier croquant de mousse rhubarbe
et son sorbet fraise

54.-

(Pas de changement possible)

Les jeudis soir canaille ... en brasserie

**Le show chaud d'ardoises, servi avec salade mêlée,
frites maison, beurre café de Paris, sauce barbecue
et « Son dessert du moment »
(Bœuf, cheval, agneau, cerf selon arrivage)**

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront.

(*) Les filets de perches Loë sont issus d'élevage, dans les eaux pures au pied du massif du Lötschberg à Rarogne, Valais. Innovante et respectueuse de l'animal, la perche Loë est gage de qualité d'un produit d'exception.

Provenances :

Bœuf carte : Suisse, porc : Suisse, veau : Suisse, agneau carte : Suisse et NZ

Cabillaud : Mer du Nord, poissons de roche : Méditerranée, poulpe : Espagne

Bœuf ardoise : Paraguay, Uruguay, cheval ardoise : CH, Argentine, agneau : NZ

TVA 7,7% inclus