


ENTRÉES / PETITE FAIM

  LA SALADINE DU MARCHÉ	9
Vinaigrette à l'huile de noix, graines de tournesol grillées	
L'OEUF ET LA POULE 	16.5
Croquette de poulet, crème de farine Bóna	
LA TRUITE	17
Ravioli maison à la truite fumée et au fromage frais, gel de pomme et poivre Timut, écume de vinaigre de sureau	
LE SHIITAKE 	16
Faux gras au miso, shiitake en pickles, chutney de betterave et pruneaux Bühler, tuile de pain d'épices	





 Slow Food agit en faveur de trois principes liés entre eux: bon, propre et juste. En cuisine nous cultivons des liens forts avec le terroir et les producteurs.trices de la région qui travaillent dans le respect de l'environnement.

*Nous sommes à l'écoute de vos intolérances.
Certains de nos plats peuvent être adaptés.*

 Sans lactose  Sans gluten Poissons : CH Viandes : CH



PLATS PRINCIPAUX

LA BUTTERNUT 	26.5
Trio de champignons en persillade, butternut, tuile de Sbrinz d'Alpage	
 LE CÉLERI	25.5
Céleri-pomme confit, mousseline de lentilles Beluga, caviar de moutarde, sauce Apicius à la raisinée	
  LE BOEUF DU BOUCHER	38
Tartare de boeuf au couteau, millefeuille de pomme de terre, jaune d'oeuf confit	
  LE FAMEUX CEVICHE	36
Poisson du lac (selon arrivage), leche de tigre aux abricots fermentés, patate douce, maïs choclo	

LES PLATS DES ENFANTS 16

LE STEAK
Steak haché au couteau, millefeuille de pomme de terre, mousse de butternut

LA BUTTERNUT
Trio de champignons en persillade, butternut, tuile de Sbrinz d'Alpage

LE CÉLERI
Céleri-pomme confit, mousseline de lentilles Beluga, caviar de moutarde, sauce Apicius à la raisinée