

Les incontournables

Entrées

<i>Terrine de foie de volaille aux cornes d'Abondance (Suisse)</i>	<i>Chf.16.-</i>
<i>Assiette de crudités</i>	<i>Chf.12.-</i>
<i>Terrine de campagne à l'absinthe (Suisse)</i>	<i>Chf.18.-</i>

Plats

<i>Faux-filet de bœuf GRTA , beurre moussoux aux épices</i>	<i>Chf.45.-</i>
<i>Pavé de bœuf aux appétits GRTA</i>	<i>Chf.36.-</i>
<i>Carré d'agneau rôti au thym (France/Adrets)</i>	<i>Chf.40.-</i>
<i>Longeole (fabrication maison) (Suisse)</i>	<i>Chf.26.-</i>
<i>Fricassée de ris de veau sautés à l'oseille (Suisse)</i>	<i>Chf.40.-</i>

*Quelques propositions à l'ardoise vous seront suggérées,
suivant les arrivages de nos fournisseurs*

*Allergies: Ne vous gênez pas de venir faire un petit tour en cuisine,
afin que nous puissions vous renseigner sur d'éventuels allergènes
contenus dans nos mets*

TVA 7,7% incluse

En ce moment

Entrées

Fagots d'asperges vertes et jambon cru juste passé à la poêle, croustillants de parmesan Chf.18.-

Carpaccio de bœuf parthenais en trois assaisonnements. 1) julienne de céleri branche et lamelles de champignons de Paris , 2) mayonnaise parfumée aux tomates séchées 3) roquette et copeaux de parmesan (Suisse) Chf.20.-

Salade gourmande composée de: Mesclun, saumon fumé maison ,tartare d'avocat et pleurotes sautées ,tomates confites (Ecosse) Chf.18.-

Plats

*Côte de veau ,cuisson basse température , gratinée d'une croûte de moelle
Jus corsé au Gamay (Suisse)* Chf.42.-

Cordon bleu pris dans la noix de veau, fromage à raclette de l'alpage de la Baronne et jambon cuit (Suisse) Chf.38.-

Travers de porc laqués d'une sauce barbecue , parsemés d'un nougat de graines à ail (Suisse) Chf.28.-

TVA 7,7% incluse