

# *Les incontournables*

## *Entrées*

<i>Terrine de foie de volaille aux cornes d'Abondance</i>	<i>Chf.16.-</i>
<i>Assiette de crudités</i>	<i>Chf.12.-</i>
<i>Terrine de campagne à l'absinthe</i>	<i>Chf.18.-</i>
<i>Salade d'endives au Roquefort, vinaigrette à l'huile de noix</i>	<i>Chf.16.-</i>

## *Plats*

<i>Pavé de bœuf aux apprêts</i>	<i>Chf.36.-</i>
<i>Carré d'agneau rôti au thym</i>	<i>Chf.40.-</i>
<i>Longeole (fabrication maison)</i>	<i>Chf.26.-</i>
<i>Duo de ris et rognons de veau sautés sur une crème de moutarde à l'ancienne</i>	<i>Chf.38.-</i>

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

*TVA 8% incluse*

# En ce moment

## Entrées

<i>Crème de courge au gingembre, cardamome et coco</i>	<i>Chf.12.-</i>
<i>Carpaccio de bœuf parthenais assaisonné de cinq baies, sel Maldon, copeaux de foie gras cuit et roquette</i>	<i>Chf.18.-</i>
<i>Lentins de chênes farcis et leur émulsion de cerfeuil</i>	<i>Chf.22.-</i>

## Plats

<i>Joues de porc braisées à la bière brune des Murailles</i>	<i>Chf.28.-</i>
<i>Cordon bleu pris dans la noix de veau, fromage à raclette de l'alpage de la Baronne et jambon cuit</i>	<i>Chf.38.-</i>
<i>Haut de cuisse de poulet du Nant d'Avril (Satigny) mariné au jus de pommes et farci, jus de cuisson réduit aromatisé aux morilles séchées</i>	<i>Chf.26.-</i>
<i>Fricassée de porc « Genevoise » (avec os) servie avec des nouilles au beurre</i>	<i>Chf.30.-</i>