

Les entrées

| | |
|--|------|
| Salade de saison | 9.- |
| Perches du lac de Morat meunière | 24.- |
| Gaspacho Andaloux | 19.- |
| Carpaccio et tartare de bœuf à l'italienne | 26.- |
| Pressée de féra du lac de Morat Son bonbon aromatisé au safran | 24.- |
| Queue de homard grillée en coquille Paella et son émulsion au chorizo | 27.- |
| Crème de tomate «blanche» Rouleau de Dorade | 26.- |
| Salade de foie gras poêlé Réduction de cassis | 26.- |

Les poissons et fruits de mer

| | |
|---|------|
| Filet de dorade grillé Fregola provençale | 48.- |
| Sandre du lac de Morat grillé aux céleris Son émulsion légère | 45.- |
| Perche du lac de Morat meunière Pommes nature ou pommes frites | 44.- |
| Crevettes géantes sautées à l'ail et au piment Riz sauvage | 43.- |

Les viandes

| | |
|---|------|
| Carré d'agneau aux herbes de Provence Potée de lentilles vertes de Donatyre Légumes du marché | 48.- |
| Tournedos de filet de lapin aux chanterelles Galette de pomme de terre aux oignons rouges Légumes du marché | 46.- |
| Tartare de filet de bœuf coupé au couteau Pommes frites, toast et beurre | 46.- |
| Filet de bœuf au poivre noir de Madagascar Gnocchi maison au basilic et légumes du marché | 54.- |
| Suprême de pintade farci au foie gras Sauce vin jaune Fregola à la provençale | 48.- |

Végétarien

| | |
|--|------|
| Fregola provençale et légumes estivaux | 32.- |
| Feuilleté aux champignons de saison Riz sauvage | 36.- |

Menu d'été

| |
|--|
| Pressée de féra du lac de Morat Son bonbon aromatisé au safran ou Terrine de légumes estivaux aux tomates de Salavaux Fromage de chèvre frais mariné au basilic *** Tournedos de filet de lapin aux chanterelles Galette de pomme de terre aux oignons rouges Légumes du marché ou Filet de sandre du lac de Morat grillé aux céleris Son écume légère *** Assiette de fromages de M. Mosimann Villars-Burquin Ou L'arc-en-ciel givré arrosé à l'amaretto Ou Tartelette valaisanne au miel de Chandossel Sa glace maison |
|--|

Menu 80.-

Menu dégustation

| |
|--|
| Carpaccio et tartare de bœuf à l'italienne *** Crème de tomate « blanche » Rouleau de Dorade *** Queue de homard grillée en coquille Paella et son émulsion au chorizo *** Carré d'agneau aux herbes provençales Potée de lentilles vertes de Donatyre Légumes du marché *** Assiette de fromages de M. Mosimann Villars-Burquin *** Génoise au chocolat noir Mousse de framboise des Chandines |
|--|

Menu 1 entrée 94.-
Menu 2 entrées 110.-
Menu complet 130.-

A partir de 2 pers. prix par pers.