

## ENTREES

Salade de saison	9 .-
Vitello Tonnato à la façon des Bains	26 .-
Black Tiger grillées Crème carotte et coco	25 .-
Filets de perches Du lac de Morat meunières	24 .-
Mille-feuilles de tartare de bœuf	26 .-
Œuf poché aux chanterelles	22 .-
Saumon mi-cuit des Grisons à la vanille de l'île Maurice	25 .-
Gaspacho Andalous	19 .-

## VIANDES

Tartare de bœuf coupé au couteau Frites maison	46 .-
Filet de bœuf sauce vierge Pommes mousseline et légumes	56 .-
Filet mignon de porc aux chanterelles Roulade de maïs aux épinards	46 .-
Filet d'agneau au miel de pissenlit Couscous et fine ratatouille	48.-

## POISSONS

Sandre du lac de Morat grillé à la provençale Caviar d'aubergine	46 .-
Filets de perches du lac de Morat meunières Pommes nature ou frites	44 .-
Crevettes géantes à l'ail et piment Riz	43 .-

## MENU DU MARCHÉ

Black Tiger grillées  
Crème carotte et coco

\*\*\*

Filet mignon de porc suisse  
aux chanterelles  
Roulade de maïs aux épinards

\*\*\*

Parfait glacé à l'absinthe  
Petits fruits des Chandines

Menu 72.-  
avec assiette de fromages 82.-

## MENU DEGUSTATION

Vitello Tonnato  
à la façon des Bains

\*\*\*

Saumon mi-cuit des Grisons  
à la vanille de l'île Maurice

\*\*\*

Médaille de homard aux chanterelles  
Bouillon asiatique

\*\*\*

Filet d'agneau au miel de pissenlit  
Couscous  
Fine ratatouille

\*\*\*

Vieux Gruyère, bricelet aux épices  
Mousse de Chasselas

\*\*\*

Tarte tatin d'abricots valaisans  
Glace au romarin maison

Une entrée : 98.-

Deux entrées : 115.-

Complet : 135.-

Dès deux personnes, prix par pers.

Nous vous informons sur les différents allergènes que peuvent contenir nos plats

### Provenances

Suisse : Bœuf, Porc, Veau Sandre, Saumon et Perches

Irlande : Bœuf, Agneau

France : Foie gras

Vietnam : Crevette et Black Tiger

Canada : Homard

## FROMAGES

Assiette de fromages régionaux 12 .-

## DESSERTS GLACES

Arc-en-ciel givré  
arrosé à l'Amaretto 15 .-

Sorbet Limoncello 12.-

Café glacé maison 12 .-

Boule de glace et sorbet 4 .-  
Supplément crème 1 50

Les parfums varient avec les saisons  
Demandez-les nous.

## DESSERTS MAISON

Café gourmand 12 .-

Crème brûlée  
à la vanille de l'île Maurice 11 .-

Tarte tatin d'abricots valaisans 15 .-  
Glace au romarin maison

Parfait glacé à l'absinthe 14 .-  
Petits fruits des chandines

Panna Cotta aux cersies de Cudrefin 14 .-  
Glace citronnelle maison