

En ce moment...

<u>Nos entrées</u>	<u>CHF</u>
Salade du jardinier <i>Assortiment de crudités de saison</i>	8,50
Soupe de roche <i>Soupe aux poissons de roche</i>	16,50
Salade du berger <i>Salade de jeunes pousses, toasts de chèvre chaud au miel et côtelettes d'agneau</i>	17,50
Gambas et noix de st Jacques <i>Emulsion satay</i>	17,50
Salade Gascogne <i>Salade de mesclun, magret et gésiers de canard confit</i>	19,50
Déclinaison de foie gras <i>Foie gras poêlé et terrine de foie gras de canard accompagné de sa crème surprise</i>	21,50



Nos plats

Emincé de volaille à l'indienne <i>Riz parfumé</i>	27,50
Filets de perche façon Château <i>Légumes et frites</i>	36,50
Tartare de bœuf <i>(Coupé au couteau) toasts et frites</i>	36,50
Rack d'agneau aux herbes <i>Potatoes</i>	42,50
Filet de bœuf aux morilles <i>Légumes et pâtes</i>	49,50

A la Rôtisserie

Filet mignon de Pata negra <i>Jus corsé à la raisinée, pommes mignonettes</i>	41,50
Côte de veau à la moutarde <i>Légumes du marché et pommes château</i>	44,50