

Les Entrées

 **Cœur de sucrine aux herbettes et Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »**
 «Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds
 Sfr. 20.-

« Croquettes » de sandre au Piment d'Espelette, Houmous de racines rouges et lentilles coraillées
 Pike-perch "croquettes" with Espelette chilli, Red roots hummus and coral lentils
 Sfr. 29.-

Tartare de truite des Fjords fumée au gin et Crucifères au citron confit, Foccacia au carvi
 Gin-smoked Fjord trout tartar with candied lemon crucifers.
 Caraway foccacia
 Sfr. 30.-

Carpaccio de filet de bœuf du Pays Mariné façon « teriyaki »
 Carpaccio of local beef fillet marinated "teriyaki" style
 Sfr. 29.-

 **Euf plus que parfait de la Ferme d'Icogne, Parmentier aux truffes noires**
 Egg from the Icogne farm,
 Black truffles Parmentier Sfr. 42.-

Les Suites

Carré de cochon de Thurgovie « barbecue », Céleri pomme au lard grillé et condiments
 Rack of Thurgau pork "barbecue" style, Celery with grilled bacon and condiments
 Sfr. 48.-

Gigotin de poulet de la Gruyère Contisée aux truffes du Périgord, sauce suprême
 Leg of chicken from Gruyère
 Contised with Périgord truffles, supreme sauce
 Sfr. 50.-

Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri, Condiment échalotte, frites fraîches “Maison” au sel d'épices.
 Country beef filet with Chimichurri sauce, Shallot condiment,
 Homemade French fries.
 Sfr. 55.-

Dos de bar de Corse braisé au jus de fenouil, Rouille, vierge aux agrumes
 Braised Corsican seabass with fennel juice,
 Rouille, Winter vierge and citrus fruit
 Sfr. 55.-

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan
 Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances
 Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne
 All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version
 On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance
 The meat and fishes are produced within the European Community

En Accompagnement

 **Cassolette de légumes de saison à huile d'olive**
Fleur de sel et ciboulette
Seasonal vegetable casserole in olive oil
Fleur de sel and chives
Sfr. 16.-

 **Frites fraîches "Maison"**
« Home made » fresh fries
Sfr. 15.-

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti,
Frites fraîches et légumes
Roast farm chicken filet,
Fresh fries and vegetables
Sfr. 25.-

Filet de poisson (selon arrivage),
Braisé au jus de barigoule citronné
Filet of fresh fish (of the day)
Braised with lemon barigoule juice
Sfr. 25.-

Fromage

 **Notre sélection de fromages du Pays,**
Confiture des Vieux Garçons et crackers
Our selection of cheeses from Switzerland,
Sfr. 17.-

Les Desserts

Soufflé chocolat, sorbet poire et
Jus fraîcheur "Williamine" *
Chocolate soufflé, pear sorbet and
Fresh juice "Williamine"
Sfr. 20.-

« Comme une tartelette minute » banane, citron vert,
Caramel fleur de sel et café fort
"Like a minute tartlet" Banana, lime,
Caramel fleur de sel and strong coffee
Sfr. 17.-

Cocktail glacé exotique au rhum arrangé
Exotic frozen cocktail with arranged rum
Sfr. 17.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment
"Home-made" sorbets and ice-creams
Sfr. 7.- le pot

* Nous vous invitons à commander ce dessert en début de repas

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances
Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne
All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance
The meat and fishes are produced within the European Community