



Carte des Mets

CHF - TVA de 8,00% incluse.

Les Entrées et Plats Froids

	Ent.	Port.
Salade verte, sauce française	8,50	
Salade mêlée et crudités, sauce française	9,50	
Salade de suprême de poularde fermière rôtie et lentilles vertes du Puy		28,00
Salade de crevettes géantes aux épices grillées à la plancha	18,00	28,00
Salade de filets de perches aux épices en vinaigrette d'huile d'olive	19,00	32,00
Cuisses de cailles confites en salades de saison et lentilles vertes du Puy	19,00	32,00
Salade d'éperviers de l'Hongrin au naturel en fleur de sel et Poivre rose	24,00	

Les Entrées Chaudes...

Gratiné d'escargots de Bourgogne "Café-de-Paris", les 6 pièces...	19,00	
Gratiné d'escargots de Bourgogne "Café-de-Paris", les 12 pièces...	36,00	

... et Les Potages "d'ici et d'ailleurs"

Crème de tomate parfumée au basilic et affinée à la crème		8,00
Soupe de courge et poireau affinée à la crème double et relevée au curry de Madras		8,00
Soupe aux légumes taillés, lardons et cornettes, façon "Grand-Maman"		8,00
Potage Chinois au Crabe "Royal", petits légumes et champignons		13,00
Bisque de Homard breton et canadien		14,00
Soupe de Loup de mer parfumée à la bisque de homard et affinée à la crème		14,00

La Tradition...

Tagliatelles à la tomate, basilic, ail d'ours, ciboulette et tomate séchée, salade mêlée		26,00
Saucisse à rôtir du Pays, jus de veau et réduction de Gamaret		26,00
Papet vaudois et sa traditionnelle saucisse aux choux		26,00
Risotto aux morilles à la crème de thym parfumé au Cognac et Porto rouge, salade mêlée		26,00
Tripes de bœuf mijotée à la tomate, basilic, ail d'ours et tomate séchée		28,00

Côté "Basse-cour"...

Suprême de poularde fermière rôtie, sauce au citron à la mode Thai		29,00
Cuisse de canard confite à la graisse d'oie, légume et compote de pomme et abricot		36,00
Cassoulet "Véritable" au confit de canard et légume de saison		36,00



Carte des Mets

CHF - TVA de 8,00% incluse.

La Terre...

Matignon de rumpsteack de bœuf suisse aux morilles et crème de thym		39,00
Tartare de bœuf suisse "Coupé main" au Cognac. <i>Servi avec toasts et beurre.</i>	200gr	38,00
Filet de bœuf d'Emmenthal (CH) au jus de veau et confit d'échalote à la raisinée		58,00
Matignon de Rognons de veau poêlés au jus de veau et truffes noires d'été		36,00
Epaule de veau confite dans son jus et réduction de Gamaret du Pays		37,00
Filet Mignon de veau poêlé aux épices en crème de curry vert "Thaï" et ananas baby		49,00

Les Flots...

Filets de perches "Meunière", Sauce tartare et Salade mêlée		44,00
Filet de Loup de Mer grillé aux épices en crème d'herbette		45,00
Crevettes géantes grillées à la plancha aux épices en risotto citronné, sauce au citron Thaï		38,00

Servi uniquement le soir.....

Grillade de Noix de St-Jacques et crevettes géantes en risotto citronné		48,00
---	--	-------

*Nos plats principaux sont accompagnés de légumes et à choix :
Pommes frites, Galettes de rösti, Nouilles, Riz Basmati ou Risotto.*

Le Fromage (selon arrivage)...

Brie aux truffes noires et Gruyère Vieux ou mi-salé.		13,00
--	--	-------

Pour terminer votre repas...

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel et Café	<i>La boule</i>	3,50
Sorbets : Citron vert, Fraise, Abricot, Framboise et Poire Williams	<i>La boule</i>	3,50
Parfait mocca	<i>Nature ou flambé</i>	8,00
Tarte aux poires "Danoise" et glace vanille		11,00
Feuilleté aux pommes et sa glace caramel		11,00
Meringues glacées "Crème fouettée"	<i>2 arômes à choix</i>	11,00
Café glacé maison		13,00
Sorbet arrosé "Valaisan"		13,00
Sorbet arrosé "Williams"		13,00
Sorbet arrosé "Colonel"		13,00
Raisins à la Lie et glace vanille		15,00
Soupe soufflée et gratinée de cerises noires en chaud froid caramel		15,00
Crème brûlée		15,00