

<p>Salade de saison</p> <p>***</p> <p>Jambon à l'os, rösti maison et moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Meringue, glace double crème et fruits de saison</p> <p><u>Menu 1 à 42 CHF</u></p>	
<p>Plateau de charcuterie régionale et sèche au beurre fait maison</p> <p>***</p> <p>Fondue aux fromages</p> <p>***</p> <p>Parfait glacé à l'absinthe</p> <p><u>Menu 2 à 44 CHF</u></p>	<p>Crème de vin blanc et feuilleté au jambon</p> <p>***</p> <p>Ballotine de volaille aux morilles, risotto à l'ail d'ours et légumes de saison</p> <p>***</p> <p>Financier aux pommes, coulis de caramel beurre salé et glace vanille</p> <p><u>Menu 3 à 52 CHF</u></p>
<p>Asperges rôties et sauce hollandaise</p> <p>***</p> <p>Vache Highland fermière en deux façons, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</p> <p>***</p> <p>Fondant au chocolat, suprêmes d'oranges et glace pistache</p> <p><u>Menu 4 à 60 CHF</u></p>	<p>Menu surprise ou personnalisé selon vos envies</p> <p><u>Menu 5 à partir de 60 CHF</u></p>