

Les Entrées

<i>Salade verte</i>	9
<i>Soupe au Fendant, croûtons de pain de seigle rosace de speck du sud Tyrol</i>	16
<i>Tartine de coeur de saumon fumé, mousse au raifort</i>	22
<i>Carpaccio de viande séchée du Valais roquette et parmesan (30 mois)</i>	23
<i>Trio de St-Jacques poêlée sur lit de poireau</i>	24

Les Plats

<i>Désossée de caille poêlée aux bolets et polenta</i>	<i>37</i>
<i>Rack d'agneau miel et thym sur son foin pommes au four et ses petits légumes</i>	<i>48</i>
<i>Médallions de filets mignon de chevreuil pommes au four et ses petits légumes</i>	<i>44</i>
<i>Suprême de pintade des Landes rôtie au four et ses petit légumes</i>	<i>34</i>
<i>Steak tartare de boeuf et son bouquet de salade pommes au four</i>	<i>34</i>

*Provenance de nos viandes
CH - F - AU - EU - NZ*

Les Desserts

<i>Meringue glacée (vanille-fraise) et crème double de la Gruyère</i>	14
<i>Coupe vermicelles au marron meringue, glace vanille, crème double de la Gruyère</i>	14
<i>Moelleux au chocolat</i>	14
<i>Crème brûlée aux saveurs du moment</i>	12
<i>Sorbets abricot ou poire arrosé</i>	14

Nos Glaces artisanales

Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella

et Sorbets

Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Poire,

La Boule : 4

Supplément Chantilly ou Chocolat : 2