

Les Entrées

*Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales torréfiées,
vinaigrette « Esthi »
Sfr. 20.-*

*Velouté de courge aux oignons rôtis,
Bolets à l'huile et lard paysan
Sfr. 24.-*

*Tartare de crabe et saumon d'Ecosse fumé au bois de genévrier,
Pomme verte et gingembre frais
Sfr. 28.-*

*Terrine de foie gras de canard mariné à l'armagnac, gelée de vin
de fraise et crumble de seigle au poivre sauvage
Sfr. 29.-*

*Oeuf fermier d'Icogne aux asperges vertes et viande séchée
"maison"
Sfr. 24.-*

Les Suites

*Filet de boeuf du Pays sauce Chimichurri,
Pommes de terre rissolées au sel d'épices
Sfr. 55.-*

*Atriaux de veau laqué au balsamique,
Fondue de poireaux et pommes de terre
Sfr. 44.-*

*Paleron de boeuf mijoté à l'Humagne en cocotte
Sfr. 45.-*

*Caille Impériale farcie au foie gras et morilles,
Sauté de légumes printaniers
Sfr. 49.-*

*Cabillaud rôti au curry, spätzli au basilic Thaï,
Pakchoï acidulé au vinaigre de riz
Sfr. 44.-*

En Accompagnement

*Cassolette de légumes à huile d'olive extra vierge,
Fleur de sel et ciboulette
Sfr. 15.-*

*Pommes de terre « rissolées »
Sfr. 15.-*

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti, petites pommes de terre
Sfr. 25.-

Filet de poisson (selon arrivage), braisé au jus de barigoule citronné
Sfr. 25.-

Les Desserts

Vacherin glacé “sapin”, fraises et rhubarbe
Sfr.15.-

Chocolat “textures”, mandarine et cardamome
Sfr. 15.-

***Pomme Tatin-cannelle, caramel passion,
Glace vanille et crème de Gruyère***
Sfr. 15.-

Poire Williamine glacée “Mule”
Sfr. 18.-

Les sorbets et glaces “Maison” du moment
Sfr. 5.- le pot

Assiette de Fromages

Les tommes d’alpage affinées, confiture des Vieux Garçons
Sfr. 15.-