



## Menu Dégustation

Servi pour toute la table, uniquement le soir et le dimanche midi, merci de votre compréhension.

Première entrée à choix :

Tartare de bœuf aux noisettes, écrevisses

Escalope de foie gras poêlée, crème d'épinards, chorizo, essence de truffe

Deuxième entrée :

St-jacques poêlées, citronnelle, poireaux aux moules

Troisième entrée :

Filet de loup de mer, pâte farcie à la ricotta, crème parfumée aux lardons

Plat principal à choix :

Joues braisées de porc, poivre de la Vallée de la Maggia  
Purée de betterave rouge et pomme, galette de risotto, champignons

Filet de canette, poivre de la Vallée de la Maggia  
Purée de betterave rouge et pomme, galette de risotto, champignons

Dessert à choix :

Orange sanguine givrée

Chou glacé à la banane, sauce chocolat

Fromages en supplément	16.-	Menu complet	108.-
		2 entrées	93.-
		1 entrée	78.-

Nous nous donnons le droit de servir les différentes entrées selon le rythme de la cuisine



## Carte Brasserie

### Entrées :

La Terrine de Nathan : Terrine de lapin aux herbes parfumée au cognac Chutney d'oignon rouge au balsamico	23.-
Mozzarella di Bufala, jambon cru	15.-
Saucisson tiède, salade de lentilles à la moutarde ancienne	17.-
Tartare de bœuf aux noisettes, écrevisses	24.- / 45.-
Salade de saison	10.50

### Plats :

Filet de loup de mer, crème parfumée aux lardons, poireaux, riz	36.-
Crevettes à l'ail et poireaux, riz	33.-
Entrecôte parisienne de boeuf, poivre de la Vallée de la Maggia, Légumes, frites	42.-
Joues braisées de porc, poivre de la Vallée de la Maggia, frites et légumes	35.-
Cordon bleu des XIX Cantons, frites et légumes	33.-
Spaghetti carbonara traditionnel	27.-

### Pour les petits enfants :

Jambon, frites, légumes	15.-
-------------------------	------

### Desserts :

Assiette de fromages de Combremont-le-Petit	16.-
Café gourmand	15.50
Orange sanguine givrée	15.-
Chou glacé à la banane, sauce chocolat	15.-

### Provenance :

Porc	CH	Canette	FR	Toup de mer	GR
Boeuf	CH	Lapin	HU	Saumon	NO
Veau	CH			St-Jacques	US