


entrées

potage des Grisons, viande séchée de bœuf, orge perlé Bio	14.-/25.-
patidou, œuf Bio, lard fumé	14.-
curry de panais, noix, huile de coriandre	12.-

plats

chasse du jour, potimarron au miso de Pascal	17.-/34.-
ravioli maison, coing et jus de chasse à l'anis	
poisson sauvage selon arrivage	14.-/28.- 
fregula, chou, betterave et lait d'avoine Bio	
vol-au-vent chanterelles d'automne, salade de kale et mâche	24.-
risotto suisse au safran, beurre salé et pecorino romano	12.-/24.-
menu apprenti (amuse-bouche, entrée, plat, dessert)	40.-
menu enfant, un plat et un dessert de la carte	12.-

desserts

crème brûlée à la vanille	8.-
fondant à la châtaigne, chocolat et cardamome	9.-
salade de coing, madeleine à la cannelle	8.-
café gourmand	12.-

Tout fait maison

Provenance des viandes : Suisse, France

Provenance des volailles : Suisse, France

Provenance des poissons : Suisse, France

Crevettes : Argentine

Informations sur les allergies : Nous vous communiquerons volontiers les détails sur les mets susceptibles de déclencher des allergies ou intolérances

Service et TVA 8,1% inclus