

<b>entrées</b>	<b>allergènes *</b>
tartare de carottes, pamplemousse, jalapeno	13.-/26.-
asperges vertes, mayonnaise fumée, œuf, copeau de brebis	14.-/28.- O L
gravlax de cabillaud au poivre de Timut	14.-/28.- G
condiment citron, coriandre et blinis	
<b>plats</b>	
ragout d'agneau, tajine de légumes, harissa maison	15.-/30.-
risotto (riz du Mt Vully), blette, viande des Grisons	14.-/28.- L
poisson sauvage	14.-/28.- L
beurre nantais, fenouil, pommes de terre grenailles	
salade de quinoa, chou rouge et blanc, panisse	13.-/24.-
menu apprenti (amuse-bouche, entrée, plat, dessert)	40.- *
menu enfant	12.- *
plat du jour	21.- *
<b>desserts</b>	
café gourmand	12.- *
Dessert du jour	9.- *

