



LA CARTE

POUR BIEN COMMENCER...

ŒUF PARFAIT "FORESTIER" <i>Champignons et Parmesan</i>	21.00
TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE PARFUMÉ AU PIN <i>Variations de céleri-rave</i>	24.00
TATAKI DE CHEVREUIL TENDRE ET FONDANT <i>Patate douce caramélisée et cèpes marinés</i>	28.00
VELOUTÉ PARMENTIER ONCTUEUX <i>Réduction de balsamique blanc et brioche aux herbes croustillante</i>	18.00
LA VALAISANNE <i>Charcuterie et fromages du pays Charcuterie de Hugo Perrin et fromages de Damien Raemy</i>	27.00

L'ESSENTIEL DU CERNIERS...

PAPPARDELLE MAISON AU RAGOUT DE CANARD <i>Sauce au Gruyère et champignons de saison</i>	38.00
JOUE DE BŒUF BRAISÉE LONGUEMENT <i>Purée de pommes de terre au beurre et poireau croustillant</i>	45.00
ENTRECÔTE DE CHEVREUIL EN CROÛTE DE PISTACHES <i>Risotto croustillant au safran et compote de groseilles</i>	50.00
FILET DE TRUITE BLANCHE RÔTI <i>Déclinaisons de chou-fleur, pommes et gel de soja</i>	43.00



FONDUES

FONDUE FROMAGE « MOITIÉ-MOITIÉ »

Pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons

30.00
Min 2 pax

FONDUE À LA TOMATE

Pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons

30.00
Min 2 pax

UN DERNIER PLAISIR SUCRÉ...

FONDANT AU SAFRAN CŒUR COULANT

Glace au lait frais

18.00

MOUSSE ONCTUEUSE AU PISTACHE ET CAFÉ INTENSE

Glace à la pistache

16.00

PARFAIT GLACÉ AU GIANDUJA

Noisettes torréfiées et poire fondante

18.00

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Truite - Suisse
Boeuf - Suisse

Canard - France
Chevreuil - Autriche

ALLERGÈNES

Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies et/ou des intolérances.