

## ENTRÉES

Pêle-mêle de salades aux herbes    vinaigrette <i>La Terrasse</i>	8.00
Feuilleté aux chanterelles et ris de veau écume parfumée aux champignons	18.00
Topinambour et noix de St-Jacques rôtis aromatisés au café	19.00
Saladine de homard  <i>au gingembre, fruit de la passion et salsifi</i>	21.00
Œuf fermier poché  <i>servi sur une déclinaison de poireaux, vinaigrette au jus de viande</i>	15.00
Pressé de foie gras mi-cuit, poêlé et confit de canard <i>condiments oignons et clémentines, brioche toastée</i>	20.00

## PLATS

Filet de boeuf Wellington, pour 2 personnes <i>sauce au porto, garniture au choix (20 minutes d'attente)</i>	p.p. 55.00
Poulet des Alpes suisses en deux façons <i>cuisse farcie au chorizo des Ponts-de-Martel, suprême poché, garniture au choix</i>	36.00
Côtes et kefta d'agneau du pays <i>jus apprêté à la coriandre et ras el hanout, garniture au choix</i>	42.00
Jarret de veau en pot-au-feu  <i>crème fouettée à la livèche</i>	39.00
Le poisson du lac ou de mer <i>garniture au choix</i>	<i>Selon arrivage</i>
Filets de perche meunière  <i>sauce Chasselas ou beurre noisette, garniture au choix</i>	42.00
Poêlée de gnocchi maison  <i>crémeux de champignons et fricassée de chanterelles, écume aux saveurs des sous-bois</i>	32.00
Méli-Mélo de chou-fleur   <i>cuit, cru, rôti, velouté, purée et pickles, garniture au choix</i>	29.00

*Tous nos plats sont servis avec un légume.  
Garnitures au choix: frites maison, pommes grenailles, gratin dauphinois ou riz.*

## DESSERTS

Trio de fromages de La Maison du Fromage, Sterchi <i>chutney maison</i>	14.00
Baba au rhum <i>confit d'agrumes et crème fouettée</i>	15.00
Ananas rôti <i>brioche façon pain perdu et glace vanille aux raisins de Corinthe*</i>	14.00
Banane rôtie <i>écume à la noix de coco et sorbet au chocolat noir*</i>	13.00
Crème brûlée à la vanille  <i>servie avec une boule de glace vanille*</i>	12.00
Café gourmand <i>quatre mignardises, café au choix</i>	16.00

## PORTIONS ENFANTS - 1/2 PRIX, JUSQU'À 12 ANS

*Jarret de veau, Poulet des Alpes, Filets de perche, Méli-Mélo de chou-fleur, Poêlée de gnocchi*

*Provenances: Bœuf, porc, veau, poulet, agneau: Suisse | Foie gras: France  
St-Jacques: Bretagne | Perches: élevage France, filetage Suisse | Poissons du lac: Neuchâtel  
Homard: Canada | Poissons de mer: méditerranée*