ENTRÉES

Salade méli-mélo, vinaigrette La Terrasse — *8.00*

Noix de Saint-Jacques rôties — *20.00*
crème de courge, éclats de marrons, écume à la fève tonka

Escalope de foie gras poêlée aux chanterelles — *21.00*
émulsion aux saveurs des sous-bois

Gambas rôties parfumées au curry vert et curcuma — *18.00*
déclinaison de topinambour

L'œuf poché façon meurette — *18.00*
brioche toastée, petits oignons, poitrine fumée, champignons de Paris

Vol-au-vent de ris de veau, sauce suprême — *16.00*

Huîtres n°3 de Bretagne — *3 pièces, 12.00*
vinaigrette à l'échalote et citron

PLATS

Côte de cochon des Ponts-de-Martel — *39.00*
sauce moutarde, garniture au choix

Cordon bleu de poulet des Alpes en croûte de Gruyère — *42.00*
jambon des Ponts-de-Martel, jus de volaille, garniture au choix

Filet mignon de veau et foie gras poêlé — *52.00*
sauce à la truffe noire du Périgord, garniture au choix

Souris d'agneau confite au miel, thym et romarin — *39.00*
garniture au choix

Chateaubriand de filet de bœuf (pour 2 personnes) — *p.p. 55.00*
sauce aux morilles, garniture au choix

Demi-homard rôti, sauce homardine — *49.00*
chou-fleur rôti et crémeux de chou-fleur, garniture au choix

La pêche sauvage du moment — *Selon arrivage*
garniture au choix

Filets de perche meunière — *42.00*
sauce Chasselas ou beurre noisette, garniture au choix

Rösti de pommes de terre aux champignons — *35.00*

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 — *14.00*
chutney maison

Comme une tarte au citron — *15.00*
crumble, crémeux citron, gel citron, meringue au citron vert

Tartelette Tatin — *15.00*
*servie avec un sorbet à la pomme Granny Smith**

Cœur coulant au chocolat — *16.00*
*servi avec une boule de glace caramel**

Crème brûlée à la vanille* — *14.00*
*servie avec une boule de glace vanille**

Café gourmand — *16.00*
quatre mignardises, café au choix

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

Filets de perche, Côte de cochon, Rösti

Provenances : *Bœuf, veau, porc, poulet, agneau : Suisse | Foie gras : France | Perches : élevage France, filetage Suisse | Gambas : Afrique du Sud | Saint-Jacques : USA | Homard : Canada | Huîtres : France*