

## ENTRÉES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pêle-mêle de salades aux herbes   <br><i>vinaigrette La Terrasse</i> | 7.00  |
| Feuilleté aux chanterelles et ris de veau<br><i>écume parfumée aux champignons</i>                                                                                                                                                                                                                                      | 18.00 |
| Topinambour et noix de St-Jacques rôtis<br><i>aromatisés au café</i>                                                                                                                                                                                                                                                    | 19.00 |
| Saladine de homard <br><i>au gingembre, fruit de la passion et salsifi</i>                                                                                                                                                             | 19.00 |
| Œuf fermier poché <br><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<br><i>condiments oignons et clémentines, brioche toastée</i>                                                                                                                                                                                                     | 18.00 |

## PLATS

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Filet de boeuf Wellington, pour 2 personnes<br><i>sauce au porto, garniture au choix (20 minutes d'attente)</i>                                                                                                                                                          | p.p. 55.00     |
| Poulet des Alpes suisses en deux façons<br><i>cuisse farcie au chorizo des Ponts-de-Martel, suprême poché, garniture au choix</i>                                                                                                                                        | 35.00          |
| Côtes et kefta d'agneau du pays<br><i>jus apprêté à la coriandre et ras el hanout, garniture au choix</i>                                                                                                                                                                | 42.00          |
| Jarret de veau en pot-au-feu <br><i>crème fouettée à la livèche</i>                                                                                                                    | 35.00          |
| Le poisson du lac ou de mer<br><i>garniture au choix</i>                                                                                                                                                                                                                 | Selon arrivage |
| Filets de perche meunière <br><i>sauce Chasselas ou beurre noisette, garniture au choix</i>                                                                                           | 42.00          |
| Poêlée de gnocchi maison <br><i>crémeux de champignons et fricassée de chanterelles, écume aux saveurs des sous-bois</i>                                                              | 29.00          |
| Méli-Mélo de chou-fleur  <br><i>cuit, cru, rôti, velouté, purée et pickles, garniture au choix</i> | 28.00          |

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<br><i>chutney maison</i>                                                                                      | 14.00 |
| Baba au rhum<br><i>confit d'agrumes et crème fouettée</i>                                                                                                       | 14.00 |
| Ananas rôti<br><i>brioche façon pain perdu et glace vanille aux raisins de Corinthe*</i>                                                                        | 14.00 |
| Banane rôtie<br><i>écume à la noix de coco et sorbet au chocolat noir*</i>                                                                                      | 13.00 |
| Crème brûlée à la vanille <br><i>servie avec une boule de glace vanille*</i> | 12.00 |
| Café gourmand<br><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