

Chez vous comme au restaurant

Entrées

Salade verte et petites graines, copeaux de Sbrinz
Sauce Française **11.50**

Tartare de bœuf coupé au couteau, beurre, salade **24.50 / 38.50**

Terrine de foie gras de canard au naturel
Brioche / chutney de figue **26.50**

Saumon fumé Balik et
Oignons, câpres, petits beurres **25.50**

Poissons

Filets de perche de LOE
Petite sauce légèrement citronnée / Pommes allumettes **24.50 / 38.50**

Friture de perches de LOE (Valais)
Pommes frites, bol de salade **38.50**

Viande

Entrecôte de bœuf beurre maître d'hôtel **44.50**

Grenadin de veau aux morilles, Pommes paillassons, légumes **43.50**

Côte de cochon "Grand Cru" sauce moutarde, pommes mousseline, légumes **43.50**

Filet de bœuf grillé "Rossini"
Jus au pinot noir **53.50**

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes de saison.

Pour l'entière satisfaction de nos clients, veuillez passer les commandes assez tôt.
Pour le poisson nous nous réservons de ne pas en avoir.

Les desserts 9.50

- Crème brûlée
- Macarons aux framboises, symphonie de fruits
- Tiramisu aux petits fruits rouges
- Quelques mignardises