



ENTREES

La Salade Mixte 	8.-
Gravlax de saumon aux baies roses Tartare mangues, coriandre, citron vert, cébettes, crème aigrelette wasabi	22.-
Foie gras au vin doux, brioche tiède aux agrumes Chutney de poire à la vanille de Madagascar	28.-
Malakoff au Gruyère corsé Pickles et saladine de légumes	18.-
Soupe de poissons de roches Croûtons et aïoli	19.-

PLATS

Blanquette de veau aux morilles et oignons caramélisés Légumes du marché, croustillant aux herbes	44.-
Filet de bœuf sauce truffes Mille-feuille pommes de terre truffé, duxelles à l'huile d'Alba, Crémeux de panais	48.-
Souris d'agneau braisée au miel et épices Pommes grenailles rôties, ails confits en crémeux Légumes et jus en réduction	43.-
Noix de Saint Jacques Déclinaison de pommes rôties et crémeux Légumes d'hiver en strates, jus de veau avec une touche de vanille	44.-
Filets de Rouget snackés, crème de poisson de roche Aïoli au Yuzu, croutons, pommes rattes rôties Légumes du marché	39.-
Risotto du moment 	39.-

NOS CLASSIQUES

TARTARES Avec salade en entrée

Tartare de Bœuf, au foie gras Toasts et frites du terroir	46.-
Tartare de Bœuf façon Thai Chips de crevettes	39.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir	39.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche, parmesan et roquette Toasts et frites du terroir	43.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir	39.-
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy Toasts et frites du terroir	40.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir	42.-

Hamburger à l'Appenzeller avec salade en entrée
Gruyère et Vacherin, frites du terroir
29.-

Filets de perches avec salade en entrée
Beurre blanc citronné et pommes paille
40.-

Cuisses de grenouilles
Persillade et pommes paille
35.-

MENUS ENFANTS

19.-

Steak Haché
Frites du terroir ou légumes

Filets de perches
Beurre blanc, pommes paille ou légumes

Risotto du moment

1 Boule de glace ou sorbet en dessert

MENU DE SAISON

Soupe de poissons de roches
Croûtons et aïoli

**Blanquette de veau
aux morilles et oignons caramélisés**
Légumes du marché, croustillant aux herbes

Sorbet poire arrosé

59.-

MENU VEGETARIEN

Salade Mixte

Risotto du moment

43.-

NOS MENUS

MENU DECOUVERTE

Gravlax de saumon au baies roses
Tartare mangues, coriandre, citron vert,
cébettes, crème aigrelette wasabi
Ou

Foie gras au vin doux, brioche tiède aux agrumes
Chutney de poire à la vanille de Madagascar







Noix de Saint Jacques
Déclinaison de pommes rôties et crémeux
Légumes d'hiver en strates, jus de veau avec une touche de vanille
Ou

Souris d'agneau braisée au miel et épices
Ails confits en crémeux, pommes grenailles rôties
Légumes et jus en réduction

Dessert

<i>Entrée, plat et dessert</i>	<i>72.-</i>
<i>Entrée et plat</i>	<i>64.-</i>
<i>Plat et dessert</i>	<i>52.-</i>

DESSERTS

 Cheesecake fruits de la passion, citron vert Coulis de fruits exotiques	13.-
 Duo de glace et financiers aux marrons Eclats de meringues et sauce chocolat	13.-
 Crème brûlée Vanille de Madagascar	11.-
 Dôme chocolat agrumes et biscuit madeleine Amandes effilées	13.-
 Iles flottantes Crème anglaise et amandes effilées	12.-
Meringues avec double crème	11.-
 Café gourmand	16.-
Parfait mocca arrosé	11.-
Ardoise de fromages	13.-

COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes

Coffee time Boule de glace ou sorbet avec un espresso	6.-
Danemark Glace vanille, sauce chocolat maison	13.-
Ice coffee Glace café arrosée d'un espresso	13.-
L'Actuelle Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé	13.-
Sorbetière Glace fruits des tropiques, citron, fruits rouges	13.-
Valaisanne Sorbet abricot et Abricotine	15.-
La Caribéen Glace rhum raisin et Rhum Don Papa	15.-

BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire

La boule : 3.90.- Avec crème : 1.80.-