

## MENU DÉGUSTATION VIANDE

*Pour commencer...*

SALADE MÊLÉE 

*sauce vinaigrette*

*Pour continuer...*

TERRINE DE CANARD ET DE LAPIN

*pickles maison, salade et dressing  
à la bergamote*

\*\*\*

SUPRÊME DE PINTADE 

*truffe râpée, jus à la truffe, risotto aux herbes  
et légumes de printemps*

*Pour finir...*

BISCUIT À LA POMME   
FAÇON STRUDEL 

*glace vanille*

60.- par personne



## MENU DÉGUSTATION POISSON

***Pour commencer...***

**SALADE MÊLÉE**   
*sauce vinaigrette*

***Pour continuer...***

**NOIX DE SAINT-JACQUES**   
*purée de betterave rouge, chutney  
à la poire et noisettes concassées*

\*\*\*

**TENTACULE DE POULPE SNACKÉE**   
*trévisse et purée de pois chiche*

***Pour finir...***

**COUPE DE PRINTEMPS**   
*fruits de printemps, génoise, meringue et  
glace au caramel beurre salé*

**55.- par personne**

*Tout les prix sont en CHF/TTC*

## MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

*Pour commencer...*

SALADE DE CHÈVRE CHAUD      
DU CONZOR

*tomates séchées dans l'huile et noix*

*Pour continuer...*

PARMIGIANA  

\*\*\*

GNOCCHI PESTO   

*tomates séchées maison  
et ricotta salata*

*Pour finir...*

FONDANT AU CHOCOLAT  

*chantilly au miel et gingembre,  
sorbet abricot*

50.- par personne

## SALADES ET SOUPES

---

SALADE DE CHEVRE CHAUD DU CONZOR 	14 CHF
<i>Tomates séchées dans l'huile et noix</i>	
SALADE MÊLÉE 	7 CHF
SOUPE DU JOUR	10 CHF

## ENTRÉES

---

TERRINE DE CANARD ET DE LAPIN	15 CHF
<i>Pickles maison, salade et dressing à la bergamote</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUES 	20 CHF
<i>Purée de betterave rouge, chutney à la poire et noisettes concassées</i>	
TARTARE DE BOEUF 	20 CHF
<i>Servis avec toast</i>	

## PÂTES

---

GNOCCHI AU PESTO 	27 CHF
<i>Tomates séchées et ricotta</i>	

## TERRE

---

- SUPRÊME DE PINTADE**  42 CHF  
*Truffe rapée, jus à la truffe, risotto aux herbes et légumes de printemps*
- TARTARE DE BOEUF**  38 CHF
- PARMIGIANA**    25 CHF  
*\*possibilité de faire ce met en option végan*
- SALADE DE CHEVRE CHAUD DU CONZOR**     25 CHF  
*Tomates séchées dans l'huile et noix*

## MER

---

- TENTACULE DE POULPE SNACKÉE**   40 CHF  
*Trévises et purée de pois chiche*
- LES PERCHES DE LOE EN TEMPURA**  46 CHF  
*Frites d'agria, salade, mayonnaise safranée*

## DESSERTS "MAISON"

---

- FONDANT AU CHOCOLAT**   12 CHF  
*Chantilly au miel et gingembre, sorbet abricot*
- BISCUIT À LA POMME FAÇON STRUDEL**   14 CHF  
*Glace vanille*
- COUPE DE PRINTEMPS**   12 CHF  
*Fruits de printemps, génoise, meringue et glace au caramel beurre salé*

## INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

---



Végétarien



Végétalien (Vegan)



Gluten



Lactose



Noix, Graines

*Pour toute autre intolérance ou allergie merci de contacter notre équipe*