



## CARTE DES METS



## MENU DÉGUSTATION VIANDE

*Pour commencer...*

SALADE MÊLÉE   
sauce vinaigrette

*Pour continuer...*

CRÈME DE COURGE      
mousse de lait d'amande et crumble de marrons

\*\*\*

TAGLIATA DE BŒUF D'HÉRENS   
roquette, copeaux de sbrinz, réduction de  
vinaigre balsamique et frites maison

*Pour finir...*

APFELSTRUDEL    
glace vanille

60.- par personne

*\*Le menu dégustation est un menu fixe qui ne peut pas être modifié*

*Tout les prix sont en CHF/TTC*



## 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 D'HIVER   
*vermicelles, sorbet à la poire, figues  
et poires en sirop*

**55.- par personne**

*\*Le menu dégustation est un menu fixe qui ne peut pas être modifié*

*Tout les prix sont en CHF/TTC*



## MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

*Pour commencer...*

SALADE DE CHÈVRE CHAUD   
DU CONZOR

*Pour continuer...*

PARMIGIANA 

\*\*\*

GNOCCHI AU PESTO MAISON   
*tomates séchées et ricotta salata*

*Pour finir...*

CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN   
*crème chantilly au café*

50.- par personne

*\*Le menu dégustation est un menu fixe qui ne peut pas être modifié*

*Tout les prix sont en CHF/TTC*

## SALADES ET SOUPES

---

SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU CONZOR 	14 CHF
<i>Tomates séchées dans l'huile et noix</i>	
SALADE MÊLÉE 	7 CHF
SOUPE DU JOUR 	10 CHF
CRÈME DE COURGE 	14 CHF
<i>Mousse de lait d'amande et crumble de marrons</i>	

## 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 (90 GR) 	20 CHF
<i>Servi avec toast</i>	

## PÂTES

---

GNOCCHI AU PESTO MAISON 	27 CHF
<i>Tomates séchées et ricotta</i>	
TAGLIOLINI CACIO E PEPE ET TRUFFE D'ÉTÉ 	29 CHF
RISOTTO ACQUERELLO ESTIVAL 	26 CHF
<i>Brunoise de légumes de saison, citron confit et poudre d'olive noire</i>	
PAPPARDELLE AU RAGOÛT DE SANGLIER 	30 CHF

## TERRE

---

<b>SUPRÊME DE PINTADE</b>  	42 CHF
<i>Truffe rapée, jus à la truffe, risotto acquerello aux herbes et légumes de saison</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF (180 GR)</b> 	38 CHF
<b>PARMIGIANA</b>   	25 CHF
<i>*possibilité de faire ce met en option végan</i>	
<b>TAGLIATA DE BŒUF D'HÉRENS</b> 	38 CHF
<i>Roquette, copeaux de sbrinz, réduction de vinaigre balsamique et frites maison</i>	
<b>SALADE DE CHEVRE CHAUD DU CONZOR</b>    	25 CHF
<i>Tomates séchées dans l'huile et noix</i>	
<b>BURGER DE BŒUF DU CONZOR</b>  	34 CHF
<i>Sauce secrète, tomates, fromage à raclette, salade et frites d'Agria</i>	
<b>ENTRECÔTE DE CERF</b> 	42 CHF
<i>Choux rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, spätzlis aux marrons et confiture d'airelles</i>	

## MER

---

<b>TENTACULE DE POULPE SNACKÉE</b>  	40 CHF
<i>Trévisé et purée de pois chiche</i>	
<b>LES PERCHES DE LOE EN TEMPURA</b> 	46 CHF
<i>Frites d'agria, salade, mayonnaise safranée</i>	

## DESSERTS "MAISON"

---

<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>  	12 CHF
<i>Chantilly au miel et gingembre, sorbet abricot</i>	
<b>APFELSTRUDEL</b>  	14 CHF
<i>Glace vanille</i>	
<b>COUPE D'HIVER</b>  	12 CHF
<i>Vermicelles, sorbet à la poire, figues et poires en sirop</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN</b> 	13 CHF
<i>Crème chantilly au café</i>	
<b>SALADE DE FRUITS</b>	10 CHF
<b>SÉLECTION DE GLACES</b>	4 CHF

Tout les prix sont en CHF/TTC

## INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

---



Végétarien



Végétalien (Vegan)



Gluten



Lactose



Noix, Graines

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

## ORIGINE DES VIANDES & POISSONS

---

Perche - Suisse

Poulpe - Océan Atlantique Centre Est (FAO 34)

Saint Jacques - Atlantique Nord-Ouest (FAO 21)

Pintade - France

Bœuf - Suisse

Lapin - Suisse

Canard - France

Cerf - Nouvelle-Zélande

Sanglier - Autriche