

*Menu du Dimanche 10 Mai 2026*

*Menu de la Fête des Mères*

*« La Mise en bouche »*

*« Détour en Italie »*

La Burratina des Pouilles

Antiboise

Brochette de courgette à l'huile vierge

*« Sur une note Suédoise »*

Le Graved lachs à l'aneth

Galette de blé noir

« citron caviar » Aigrette aux fleurs de grenade

Avocat

*« A Mare »*

La raviole de tartare de loup de mer

Vierge meshuia

Verdode de Château d'Oex

*« La Viande de nos Monts »*

Le grenadin de veau bardé au lard de Colonata

Sauce morille à L'Armagnac

Pommes de terre en tatin

Asperges vertes et blanches de Donau

*« Délicatesse de notre fromager »*

Le petit Jauner, sapin confits et bricelet au cumin

Pain aux fruits Vieux Chalet

*La Douce'heure*

Le vacherin glacé aux baies des bois et fleur de lait

Écrasée de framboise à la mélisse

Chf 89.-pp