

# Printemps 2012

## Entrée

### Portion

Gaspacho andalou		Fr.	10.-
Crème d'asperges		Fr.	10.-
Asperges et jambon cru sauce mousseline	Fr. 30.-	s/ arrivage	Fr. 20.-
Salade de saison œuf et lard		Fr.	18.-
Salade de saison au chèvre chaud		Fr.	18.-
Carpaccio de bœuf à la truffe		Fr.	22.-
Escalope de foie gras poêlé au vin cuit		Fr.	23.-
Tartare de saumon au citron vert		Fr.	18.-

## Poisson

Duo de saumon à l'armoricaine		Fr.	35.-
Gambas grillées à l'ail		Fr.	44.-

## Viande

### petite faim

### prix p/ pers.

Côte de veau au marsala		Fr.	38.-
Tartare de bœuf au cognac	Fr. 30.-		Fr. 37.-
Magret de canard au foie gras et sauce fruits rouges		min. 2 pers.	Fr. 40.-
Tournedos Voronoff			Fr. 60.-

## Végétarien

Chausson de légumes à la provençale		Fr.	25.-
-------------------------------------	--	-----	------

pommes frites - pommes nature - pâtes - riz  
légumes - salade de saison

## Buffet selon Alain

### Vendredi soir et samedi soir

Buffet froid		Fr.	35.-
Buffet froid et dessert		Fr.	45.-
Buffet froid et chaud avec dessert		Fr.	68.-

## Menu printanier du marché

(en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef)

Entrée froide

\*\*\*

Entrée chaude

\*\*\*

Plat principal

\*\*\*

Dessert

Fr. 62.-

Menu avec une entrée Fr. 50.-

Avec un verre de vin à chaque plat, minérales et café Fr. 95.- / Fr. 83.-

## Menu dégustation

(minimum 2 personnes et sur commande 24h à l'avance)

9 plats au gré de l'inspiration du moment

\*\*\*

Vins en accord avec les mets, minérales et café

Fr. 150.- p/pers.

