

## *Les Entrées*

*Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales torrifiées,  
vinaigrette « Esthi »*

*Sfr. 20.-*

*Velouté de courge aux oignons rôtis,  
Moëlleux de chataîgnes et lard paysan*

*Sfr. 22.-*

*Tartare de crabe et saumon d'Ecosse fumé au bois de genévrier,  
Pomme verte et gingembre frais*

*Sfr. 28.-*

*Terrine de foie gras et chevreuil, condiments aux coings d'icogne*

*Sfr. 29.-*

*Séριοle marinée aux agrumes et carottes rouges,  
Pommes à l'huile et radis "Green Meat"*

*Sfr. 28.-*

## *Les Suites*

*Filet de boeuf du Pays sauce Chimichurri,  
Pommes de terre rissolées au sel d'épices*

*Sfr. 55.-*

*Atriaux de veau laqué au balsamique,  
Fondue de poireaux et pommes de terre*

*Sfr. 44.-*

*Paleron de boeuf mijoté à l'Humagne en cocotte*

*Sfr. 45.-*

*Caille Impériale farcie au foie gras,  
Sauté de légumes d'hiver aux mendiants*

*Sfr. 47.-*

*Cabillaud rôti au curry, spätzli au basilic Thaï,  
Pakchoï acidulé au vinaigre de riz*

*Sfr. 44.-*

## *En Accompagnement*

*Cassolette de légumes d'hiver à huile d'olive extra vierge,  
Fleur de sel et ciboulette*

*Sfr. 15.-*

*Pommes de terre « rissolées »*

*Sfr. 15.-*

## *Enfants ( – de 12 ans)*

*Blanc de poulet fermier poché, rôti, petites pommes de terre*  
Sfr. 20.-

*Filet de poisson (selon arrivage), braisé au jus de barigoule  
citronné*  
Sfr. 20.-

## *Les Fromages*

*Les tommes d'alpage affinées, confiture des Vieux Garçons*  
Sfr. 15.-

## *Les Desserts*

*Cocktail givré “Pinacolada”*  
Sfr. 18.-

*Poire Williamine glacée “Mule”*  
Sfr. 18.-

*Les sorbets et glaces “Maison” du moment*  
Sfr. 5.- le pot

*Chocolat “textures”, mandarine et cardamone*  
Sfr. 15.-

*Pomme Tatin-cannelle, caramel passion,  
Glace vanille et crème de Gruyère*  
Sfr. 15.-