

## LES SUGGESTIONS DU SOIR (du 10 au 14 mars 2020)

Prix des plats  
« à la carte »

### Pour bien commencer...

Hamburger de thon, mayonnaise épicée et St-Jacques poêlée, fruit de la passion et gingembre	CHF 25.00
ou	
Foie gras mi-cuit mariné, poire au vin rouge et son sorbet, croustille salée	CHF 29.00
ou	
Traditionnel œuf cocotte à la truffe du Périgord, espuma au fromage, mouillette au beurre salé et chips de viande séchée	CHF 22.00

### Histoire de continuer...

Filet de turbot poêlé, déclinaison de céleri boule, crémeux de crustacés, truffes et palourdes	CHF 42.00
ou	
Entrecôte de bœuf rassie sur os, farce aux champignons mélangés, pomme de terre farcie sauce béarnaise	CHF 45.00
ou	
Risotto aux betteraves rôties au four, crumble au parmesan et noix de Grenoble	CHF 29.00

### Et de bien terminer...

Gâteau à l'ananas, coulis exotique et glace rhum raisin	CHF 15.00
ou	
Cheesecake au chocolat et noix de coco, glace à la menthe	CHF 15.00
ou	
Assiette de fromages suisses et son chutney de fruit secs	CHF 15.00

### **Prix (formule) :**

Entrée, plat et dessert ou fromage	CHF 70.00
2 entrées, plat et dessert ou fromage	CHF 85.00
	TVA 7,7 % comprise

**En cas d'allergie(s), n'hésitez pas à le signaler à notre personnel de salle afin que l'information puisse être transmise en cuisine et votre assiette apprêtée en conséquence. Merci d'avance...**

**Provenance des viandes :** bœuf et veau (Suisse), foie gras, turbot (France), St-Jacques (USA), thon (Asie) lieu jaune (Norvège),

La plupart des légumes que nous apprêtons sont produits par Tobia Marte, maraîcher à Ried (VS)