

CARTE DES METS

ENTRÉES

- SALADE DE SAISON | SCHLOSSBERGER 14
vinaigrette balsamique ou vinaigrette aux herbes
- ASPERGES VERTES | JAMBON CRU 20|28
vinaigrette à l'estragon salade aux herbes
- HELVETIC SALMON | TOMATES 24
fumé, servi tiède

PLATS | ENTRÉES CHAUDES

- TAGLIATELLES | AIL DES OURS 20|26
Fromage Mont Vully Le Réserve
- BOEUF | ASPERGES BLANCHES 52
Second Cut de boeuf et purée de pomme de terre
- BOEUF | ASPERGES BLANCHES 62
First Cut de boeuf et purée de pomme de terre
- POIS | PLANTED | POIS 43
Planted sauté avec variation du pois
- ASPERGES BLANCHES | BEURRE BLANC 35
Shiso rouge

DESSERTS

- RHUBARBE | LAIT 15
Tres Leches, glace au lait et crumble
- CHOCOLAT | KOA 18
Ganache au chocolat, mousse de Koa

MENU DU JOUR

À MIDI, NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALMENT NOTRE MENU DU JOUR. NOTRE SERVICE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER.

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI (1DL)

BLANC

- CHASSELAS VULLY 4.90
Cave de Marnes
- PINOT GRIS VULLY 7.20
Vieux Moulin
- SAUVIGNON BLANC VULLY 7.90
Château de Praz

ROUGE

- PINOT NOIR 5.90
Cave de Marnes
- GRAN PASSIONE 7.20
Bertoldi, Corvina, Merlot
- RIFLESSI D EPOCA 9.60
Brivio, Merlot

Provenances
Boeuf : Suisse
Helvetic Salmon : Suisse / Rubigen
Jambon Cru : Suisse / Ried

