

MENU FÊTE DES LUMIÈRES 2026

ENTRÉES

SALADE DE SAISON <i>VINAIGRETTE MAISON</i>	14
SALADE DE DOUCETTE <i>LARD CHAMPIGNONS OEUFS CROÛTONS</i>	19
SOUPE DE CAROTTES AU GINGEMBRE <i>NOIX DE COCO FEUILLES DE CITRON VERT</i>	16
SOUPE MOUSSEUSE AU VIN BLANC DU MONT VULLY <i>POIRE FINES HERBES</i>	16
TATAKI DE THON <i>EDAMAME RADIS YUZU KOSHIO</i>	29
TARTARE DE BOEUF <i>CHOU FLEUR TRUFFE CUCHAULE</i>	29/44

PÂTES

TAGLIATELLES <i>SAUCE À LA CRÈME ET TRUFFE TRUFFE D'HIVER BOULE DE BELP</i>	32/39
--	-------

PLATS

LOUP DE MER <i>ARANCINI AU SAFRAN SALSIFIS KALETTES SAUCE AU POURPIER</i>	49
--	----

BURGER DE POULET BURGER VÉGÉTARIEN AU QUINOA <i>FRITES DE PATATES DOUCES</i>	32
CORDON BLEU <i>FRITES LÉGUMES DU MARCHÉ</i>	29

OSSOBUCO GREMOLATA <i>POLENTE BLANCHE DU TESSIN LÉGUMES BRAISÉS</i>	53
--	----

ENTRECÔTE DE BOEUF <i>MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE LÉGUMES DU MARCHÉ JUS AU PORTO</i>	54
---	----

PROVENANCES
BOEUF: IRLANDE
VEAU: SUISSE
VOLAILLE: SUISSE
TRUFFES: FRANCE
FROMAGES: SUISSE | KERZERS / BELP
POMMES DE TERRE: SUISSE | FRIBOURG
OEUF: SUISSE
LOUP DE MER : GRÈCE

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ <i>RHUM FÈVE DE TONKA SÉSAME</i>	16
EN VERRE <i>ESPUMA DE MOUSSE DE CHOCOLAT GLACE VANILLE NOISETTES POMMES</i>	17
VARIATION DE CITRON & MANGUE <i>SORBET À LA MANGUE CRÈME DE CITRON LEMON CURD GÂTEAU AU CITRON</i>	18
GLACES & SORBETS <i>VANILLE CHOCOLAT CARAMEL PISTACHE FRAISE CITRON FRUIT DE LA PASSION MOCCA</i>	6

MENU FÊTE DES LUMIÈRES

SOUPE MOUSSEUSE AU VIN BLANC DU MONT VULLY <i>POIRE FINES HERBES</i>	-
ENTRECÔTE DE BOEUF <i>MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE LÉGUMES DU MARCHÉ JUS AU PORTO</i>	-
EN VERRE <i>ESPUMA DE MOUSSE DE CHOCOLAT GLACE VANILLE NOISETTES POMMES</i>	-
MENU À 3 PLATS	77

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL	
BLANC	
CHASSELAS VULLY <i>CAVE DES MARNES</i>	4.90
ROUGE	
PINOT NOIR VULLY <i>CAVE DES MARNES</i>	5.90