

# MENU FÊTE DES LUMIÈRES 2026

## ENTRÉES

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

## PÂTES

TAGLIATELLES	32/39
SAUCE À LA CRÈME ET TRUFFE   TRUFFE D`HIVER   BOULE DE BELP	

## PLATS

LOUP DE MER	49
ARANCINI AU SAFRAN   SALSIFIS   KALETTES SAUCE AU POURPIER	
BURGER DE POULET	32
BURGER VÉGÉTARIEN AU QUINOA	29
FRITES DE PATATES DOUCES	
CORDON BLEU	39
FRITES   LÉGUMES DU MARCHÉ	
OSSOBUCO GREMOLATA	53
POLENTA BLANCHE DU TESSIN   LÉGUMES BRAISÉS	
ENTRECÔTE DE BOEUF	54
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE   LÉGUMES DU MARCHÉ   JUS AU PORTO	
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	16
RHUM   FÈVE DE TONKA   SÉSAME	
EN VERRE	17
ESPUMA DE MOUSSE DE CHOCOLAT   GLACE VANILLE   NOISETTES   POMMES	
VARIATION DE CITRON & MANGUE	18
SORBET À LA MANGUE   CRÈME DE CITRON   LEMON CURD   GÂTEAU AU CITRON	
GLACES & SORBETS	6
VANILLE   CHOCOLAT   CARAMEL   PISTACHE FRAISE   CITRON   FRUIT DE LA PASSION   MOCCA	

## MENU FÊTE DES LUMIÈRES

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

## RECOMMANDATION DE VIN D’OLI 1DL

BLANC	
CHASSELAS VULLY	4.90
CAVE DES MARNES	
ROUGE	
PINOT NOIR VULLY	5.90
CAVE DES MARNES	