

CARTE DES METS

APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 14 | 22
PARMESAN | PERSIL

ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14
VINAIGRETTE MAISON

SALADE DE TOMATES DU SEELAND 21
BURRATA | BASILIC | PIGNONS DE PIN | PARMESAN
AVEC JAMBON CRU IBERICO +7

SOUPE BLANCHE À LA TOMATE 19
BASILIC | CROÛTONS

CAPPUCCINO AUX PETITS POIS 18
RIS DE VEAU

TARTAR DE BOEUF | POMMES DE TERRE | TRUFFES 29 | 44
OIGNONS DE PRINTEMPS | CUCHAULE

OMBLE CHEVALIER FUMÉ MAISON ET TARTAR 29
CONCOMBRE | FROMAGE FRAIS | MAÏS

TERRINE ET POÊLÉE DE FOIE GRAS 32
CASSIS | SORBET | CRÈME AIGRE

RISOTTO & PÂTES

RISOTTO AUX POIVRONS 27 | 38
LÉGUMES MÉDITERRANÉENS | RICOTTA

RIGATONI 29 | 39
BASILIC | TOMATE | PIGNONS DE PIN | PARMESAN

PLATS

POISSON SELON ARRIVAGE 48
QUINOA | FENOUIL | POIS DE PARIS | AVOCAT | NOIX DE COCO

DORADE 49
RIZ VENERE | ARTICHAUTS | APRICOTS | SALICORNE | SAFRAN

BURGER DE BOEUF 32
BURGER VÉGÉTARIEN À LA TOMATE 29
FRITES DE PATATES DOUCES

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39
POMMES RISSOLÉES | LÉGUMES DU MARCHÉ

POULET AU RIBELMAIS 48
POLENTA BLANCHE DU TESSIN | VARIATIONS AUTOUR DU MAÏS

FILET DE VEAU ET CANNELLONIS À LA CÔTES DE VEAU 61
JUS AU PORTO | MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE BLEUES | BROCOLIS SAUVAGES | RATATOUILLE

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME

SABAYON FROID 17
CERISES | GRANOLA

CRUMBLE FROID AUX ABRICOTS 18
SORBET | CRÈME CHANTILLY | FROMAGE FRAIS

CITRON ET FRAMBOISE 18
MOUSSE | SORBET | PETIT GÂTEAU À LA VANILLE | ESPUMA

GLACES & SORBETS 6
VANILLE | CHOCOLAT | CARAMEL | PISTACHE FRAISE | CITRON | FRUIT DE LA PASSION | MOCCA

BUFFET DE FROMAGES 25
UNIQUEMENT LE SOIR | SUR ASSIETTE À MIDI

RECOMMANDATION DE VIN D’OLI 1DL

BLANC

PINOT GRIS VULLY 7.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

PROVENANCES

PORC : SUISSE | MORAT
BOEUF : SUISSE
CANARD : FRANCE
VEAU : SUISSE
POULET AU RIBELMAIS : SUISSE
HOMARD : CANADA
JAMBON CRU IBERICO : ESPAGNE
POISSON SELON ARRIVAGE : SUISSE | LAC DE MORAT
LOUP DE MER : GRÈCE | ÉLEVAGE
FROMAGE : SUISSE & FRANCE
OEUFS : SUISSE
POMMES DE TERRE & PAIN : SUISSE | FRIBOURG
PAIN : SUISSE | MORAT

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

OMBLE CHEVALIER FUMÉ MAISON
ET TARTAR
CONCOMBRE | FROMAGE FRAIS | MAÏS

ET | OU

SOUPE BLANCHE À LA TOMATE
BASILIC | CROÛTONS

FILET DE VEAU ET CANNELLONIS
À LA CÔTES DE VEAU
JUS AU PORTO | MOUSSELINE DE
POMMES DE TERRE BLEUES | BROCOLIS
SAUVAGES | RATATOUILLE

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

CITRON ET FRAMBOISE
MOUSSE | SORBET | PETIT GÂTEAU
À LA VANILLE | ESPUMA

VOS OPTIONS

MENU À 3 PLATS 105
MENU À 4 PLATS 119
MENU À 5 PLATS 135

LA SÉLECTION DE VINS D'OLI

POUR ACCOMPAGNER VOTRE
MENU, NOUS VOUS PROPOSONS
DES VINS SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS

Merlot Blanc les Tonnelier, R. Gilliard, Merlot 2022
1 DL
11.90

Juan Gil Guerrero, Bodegas Juan Gil, Monastrell, 2023
1 DL
10.90

Beerenauslese Terrassen, Domäne Wachau, Grüner
Veltliner, Riesling, Muskateller 2022
0.5 DL
9.90

