

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 BICOLORE 18
AUX MORILLES ET AU CHAMPAGNE
CROÛTONS

CAPPUCCINO AUX PETITS POIS 18
RIS DE VEAU

TATAR DE BOEUF | POMMES DE TERRE | TRUFFES 29/44
OIGNONS DE PRINTEMPS | CUCHAULE

HOMARD CUIT 29
QUINOA | MELON | CRÈME FRAÎCHE

FOIE GRAS 32
MANGUE | NOISETTE | CHOCOLAT | BRIOCHE

RISOTTO & PÂTES

RISOTTO AUX POIVRONS 27 | 38
LÉGUMES MÉDITERRANÉENS | RICOTTA

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

PLATS

POISSON SELON ARRIVAGE 48
ARANCINI AU SAFRAN | CHOU-FLEUR | BROCOLI SAUCE AU POURPIER

LOUP DE MER 49
POMMES DE TERRE BLEUES | TOMATES | OLIVES PESTO DE ROQUETTE

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

ENTRECÔTE DE BOEUF & JOUES DE VEAU BRAISÉES 59
PATATE DOUCE | CAROTTE | MINI-POIREAU

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME

SABAYON FROID 17
CERISES | GRANOLA

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

VARIATION DE FRUITS ROUGES 18
PARFAIT | GÂTEAU À LA BROCHE | YAOURT

GLACES & SORBETS 6
VANILLE | CHOCOLAT | CAMEL | 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 6.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

PROVENANCES

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

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

HOMARD CUIT
QUINOA | MELON | CRÈME FRAÎCHE

ET | OU

SOUPE BICOLORE
AUX MORILLES ET AU
CHAMPAGNE
CROÛTONS

ENTRECÔTE DE BOEUF &
JOUES DE VEAU BRAISÉES
PATATE DOUCE | CAROTTE |
PETIT POIREAU

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

VARIATION DE FRUITS ROUGES
PARFAIT | GÂTEAU À LA BROCHE |
YAOURT

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

Albarin, Pardevalles, Albarin 2024

1 DL

7.90

Dehesa de los Canonigos 15 meses, Dehesa le los
Canonigos, Tempranillo, Cabernet S. 2023

1 DL

12.90

Beerenauslese Terrassen, Domäne Wachau, Grüner
Veltliner, Riesling, Muskateller 2022

0.5 DL

9.90

