



Menu

ENTRÉES

- *Tatin de légumes grillés, asperges vertes croquantes et crème de safran.* 13
- *Tartare de thon rouge, avocat et mangue, tuile de sésame noir.* 16
- *Cassolette d'escargots, champignons et herbes fraîches* 14
- *Foie gras du chef et son chutney* 18
- *Salade colorée aux légumes rôtis* 10

PLATS

- *Onglet de bœuf maturé, poivre rouge, échalotes confites, servi avec des légumes frais et des frites maison* 34
- *Truite de Vionnaz à la crème de laurier, amandes torréfiées, groseilles et riz basmati* 29
- *Tagliatelles maison, asperge verte et pecorino aux poivres* 28
- *Burger du boucher, buns maison, lard grillé et fromage à raclette du Valais* 27
- *Rognons de veau à la moutarde, écrasé de pommes de terre onctueux et choux verts confits aux lardons* 29

DESSERTS

- *Tarte au citron meringuée sur palet breton, sorbet citron basilic* 13
 - *Framboisier aérien au mascarpone et éclats fruités, sorbet framboise* 13
 - *Fondant chocolat-vanille au cœur coulant, sorbet cassis* 13
- 