

« Aucun plaisir n'est éphémère, car  
l'impression qu'il nous laisse perdure.»  
-Johann Wolfgang von Goethe-

Tous nos plats sont préparés  
avec rigueur, générosité, respect de l'origine  
et des saisons.

En espérant ravir vos yeux et vos papilles.  
Amitiés gourmandes.

Alexandra Müller  
Propriétaire et Cheffe de Cuisine

et ses héros

Ana  
Clémence  
Daniele  
Haithem  
Idajet  
Marjorie  
Marwane  
Nadia  
Nadira  
Odette

## Les Entrées

### **Les suprêmes de Caille**

Betterave/Son Œuf/Grenade/Framboise  
CHF 42.--

### **Les Salsifis**

Lait d'amande/Crumble à l'Arabica/Coing/  
Trompettes de la Morte  
CHF 42.--

### **La Courge Hokkaido**

Sarrasin/Champignons marinés au Teriyaki/  
Chèvre du Sapalet  
CHF 42.--

## Le Poisson

### **Le Turbot Roscoff de Bretagne**

Purée de Noix/Gâteau au Chou frisé  
CHF 62.--

## La Viande

### **Le Surf and Turf**

Filet de Bœuf Suisse/  
Langoustine de Bretagne/  
Patate Douce/Ravioli aux Chanterelles  
CHF 62.--

## Le Fromage

### **Le Brie de Normandie**

Truffe Melanosporum/Crème Double/  
Pain aux Fruits  
CHF 16.--

## Le Dessert

### **L'Amanite Tue-Mouche**

Figue/Noisettes du Piémont/Tonka  
CHF 18.--

**Un moment de partage**

Le Pain au Feu de Bois d'André Isenegger  
et le Beurre au Lait de nos Prés de Charmey

\*\*\*

**La Cuisine vous souhaite la Bienvenue**

La Swiss Shrimp/Combawa/Bisque  
L'œuf fermier/Epinards/Espuma Gruyère  
Topinambour/Chocolat Felchlin/Truffe noire

\*\*\*

**Les suprêmes de Caille**

Betterave/Son Œuf/Grenade/Framboise

\*\*\*

**Les Salsifis**

Lait d'amande/Crumble à l'Arabica/Coing/  
Trompettes de la Morte

\*\*\*

**Le Turbot Roscoff de Bretagne**

Purée de Noix/Gâteau au Chou frisé

ou

**Le Surf and Turf**

Filet de Bœuf Suisse/  
Langoustine de Bretagne/  
Patate Douce/Ravioli aux Chanterelles

\*\*\*

**Le Brie de Normandie**

Truffe Melanosporum/Crème Double/  
Pain aux Fruits

\*\*\*

**L'Amanite Tue-Mouche**

Figue/Noisettes du Piémont/Tonka

\*\*\*

**Mignardises**

CHF 139.--

**Un moment de partage**

Le Pain au Feu de Bois d'André Isenegger  
et le Beurre au Lait de nos Prés de Charmey

\*\*\*

**La Cuisine vous souhaite la Bienvenue**

La Swiss Shrimp/Combawa/Bisque  
L'œuf fermier/Epinards/Espuma Gruyère  
Topinambour/Chocolat Felchlin/Truffe noire

\*\*\*

**Les suprêmes de Caille**

Betterave/Son Œuf/Grenade/Framboise

\*\*\*

**Les Salsifis**

Lait d'amande/Crumble à l'Arabica/Coing/  
Trompettes de la Morte

\*\*\*

**La Courge Hokkaido**

Sarrasin/Champignons marinés au Teriyaki/  
Chèvre du Sapalet

\*\*\*

**Le Turbot Roscoff de Bretagne**

Purée de Noix/Gâteau au Chou frisé

\*\*\*

**Le Surf and Turf**

Filet de Bœuf Suisse/  
Langoustine de Bretagne/  
Patate Douce/Ravioli aux Chanterelles

\*\*\*

**Le Brie de Normandie**

Truffe Melanosporum/Crème Double/  
Pain aux Fruits

\*\*\*

**L'Amanite Tue-Mouche**

Figue/Noisettes du Piémont/Tonka

\*\*\*

**Mignardises**

CHF 199.--