« 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
Haithem
Idajet
Marjorie
Marwane
Nadira
Odette

Chers clients, nous vous prions de prendre note, que pour chaque changement apporté au menu nous nous permettrons de vous facturer CHF 8.--.

## Les Entrées

**Les Melons Charentais et Galia**
Anis/Jambon Cru du Alpsteinsäuli
CHF 29.--

**Notre Jardin de Tomates**
Dans toutes ses Couleurs/
Olives Tagiasche en Terre/Burrata
CHF 29.--

**La Gambas Black Tiger**
En Kadaïf/ Pêche de Vigne/Verveine
CHF 29.--

## Le Poisson

**Le Filet de Loup Sauvage de l'Atlantique**
Artichauts à la Barigoule
Ravioli au Raifort/Noisette
CHF 59.--

## La Viande

**Le Duo de Veau de l'Emmental**
Filet et Ris de veau/Abricots/Chanterelles/Mais
CHF 59.--

## Le Fromage

**Le Fromage Blanc de la Laiterie**
En Sorbet/Lavande
CHF 14.--

## Le Dessert

**Les Saveurs de Fruits Rouges**
En Gratin/Massepain/Sorbet
CHF 18.--

**La Cuisine vous souhaite la Bienvenue**
Pommes de Terre de montagne du Valley D'Abula/
Boule de Belp
***
**Les Melons Charentais et Galia**
Anis/Jambon Cru du Alpsteinsäuli
***
**Notre Jardin de Tomates**
Dans toutes ses Couleurs/
Olives Tagiasche en Terre/Burrata
***
**Le Filet de Loup Sauvage de l'Atlantique**
Artichauts à la Barigoule
Ravioli au Raifort/Noisette

**ou**

**Le Duo de Veau de l'Emmental**
Filet et Ris de veau/Abricots/Chanterelles/Mais
***
**Le Fromage Blanc de la Laiterie**
En Sorbet/Lavande
***
**Les Saveurs de Fruits Rouges**
En Gratin/Massepain/Sorbet
***
**Mignardises**
**CHF 129.--**

**La Cuisine vous souhaite la Bienvenue**
Pommes de Terre de montagne du Valley D'Abula/
Boule de Belp
***
**Les Melons Charentais et Galia**
Anis/Jambon Cru du Alpsteinsäuli
***
**Notre Jardin de Tomates**
Dans toutes ses Couleurs/
Olives Tagiasche en Terre/Burrata
***
**La Gambas Black Tiger**
En Kadaïf/ Pêche de Vigne/Verveine
***
**Le Filet de Loup Sauvage de l'Atlantique**
Artichauts à la Barigoule
Ravioli au Raifort/Noisette
***
**Le Duo de Veau de l'Emmental**
Filet et Ris de veau/Abricots/Chanterelles/Mais
***
**Le Fromage Blanc de la Laiterie**
En Sorbet/Lavande
***
**Les Saveurs de Fruits Rouges**
En Gratin/Massepain/Sorbet
***
**Mignardises**
**CHF 189.—**