

---

---

## Nos plats

Noix de St-Jacques poêlées, risotto « Carnaroli » aux truffes noires hachées  
Foin de poireaux et choix de légumes fr. 47.--

Suprême de poularde à la poêlée de champignons frais  
Gratin dauphinois et légumes du marché fr. 37.--

Filet mignons de porc poêlé  
Sauce crème au jus de veau et moutarde à l'ancienne  
Risotto « Carnaroli » au vin blanc et parmesan, légumes du marché fr. 39.--

Cœur de filet de bœuf grillé, Sauce périgourdine aux truffes noires hachées  
Purée de charlotte à l'huile d'olive, légumes du marché fr. 51.--

Fagottini sauce crème à la purée et huile de truffes noires  
Poireaux, courge butternut, fèves, tomates cerise et copeaux de parmesan fr. 35.--

Assiette végétarienne aux légumes frais du marché  
Feuillantine « Maison » légère aux champignons  
Garniture à choix (gratin, risotto, ou purée de charlotte) fr. 34.--

Provenances des viandes et poissons : Bœuf -porc =Suisse, St-Jacques= USA, Poularde = France

---

---