

Les Entrées

***Cœur de sucrine aux herbettes et
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »***
«Sucrine» lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds
Sfr. 20.-

***Vinaigrette d'asperges vertes de Cavaillon
au pamplemousse rose
et Crumble de Tomme de la Ferme de Trontières***
Green asparagus salad, with pink grapefruit,
cheese crumble from the Trontières farm
Sfr. 25.-

***Velouté “Parmentier” aux petits pois, fèves,
pistaches grillées et viande séchée***
Velouté “Parmentier” with dried meat shavings
Sfr. 23.-

***Saumon des Grisons mariné et
Carpaccio de céleri pomme aux agrumes***
Marinated Grisons salmon and
Celery apple carpaccio with citrus fruits
Sfr. 27.-

***Terrine de foie gras de canard,
Racines rouges et condiments coing***
Duck foie gras terrine, red roots and
Quince condiments
Sfr. 29.-

Les Suites

***Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,
Frites fraîches “Maison” au sel d'épices***
Country Beef filet with Chimichurri sauce and French fries
Sfr. 55.-

***Dos de cabillaud aux artichauts,
brandade à l'huile d'olive extra vierge***
Cod fish with artichokes and
Virgin oil brandad
Sfr. 42.-

***Suprême de poulet fermier et
Foie gras rôti aux épices orientales,
Endives braisées à la grenade***
Farm chicken supreme and roast foie gras with oriental spices
Braised endives, granada
Sfr. 45.-

***Daube d'agneau printanière de Damien Jannerat
aux morilles en ravioli ouvert***
Spring Lamb stew of Damien Jannerat with morels, open ravioli style
Sfr. 48.-

***Côte de veau du Pays rôti aux aromates,
Nectar de balsamico,
carottes à la provençale et risotto au parmesan***
Veal chop roasted with herbs, Balsamic vinegar nectar, Provençal carrot
and parmesan risotto
Sfr. 55.-

En Accompagnement

Cassiolette de légumes de saison au beurre ou à huile d'olive

Fleur de sel et ciboulette

Seasonal vegetable casserole in butter or olive oil

Fleur de sel and chives

Sfr. 15.-

Frites fraîches "Maison"

« Home made » fresh fries

Sfr. 15.-

Escalope de foie gras poêlé

Fried Foie gras escalope

Sfr. 12.-

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti

Et frites fraîches "Maison"

Roast farm chicken filet and French fries

Sfr. 25.-

***Filet de poisson (selon arrivage),
Braisé au jus de barigoule citronné***

Filet of fresh fish (of the day)

Braised with lemon barigoule juice

Sfr. 25.-

Fromage

Notre sélection de fromages du Pays

Our selection of cheeses from Switzerland

Sfr. 15.-

Les Desserts

Pommes confites au sucre complet,

Pain d'épices et

Frappé glacé leckerli

Candied apple, ginger bread and

Ice cream shake leckerli

Sfr. 15.-

Cocktail arrosé "Retour des îles"

Rhum arrangé et fruits exotiques

"Return of the Islands" cocktail Arranged rum and exotic fruits

Sfr. 18.-

"Paris-Montana" au chocolat, noisettes et chocolat glacé

Parfum d'agrumes

"Paris-Montana" with chocolate, hazelnuts

And iced chocolate, Citrus scent

Sfr. 18.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment

"Home-made" sorbets and ice-creams

Sfr. 5.50.- le pot