

# MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

---

## Planchette gourmande

Saucisson de sanglier aux noix & fleurons de tête de moine AOP

19.50

à déguster avec :

Un verre de **Johannisberg** 6.50

---

## Toasts au foie gras de canard

6 pièces 22.00 / 12 pièces 40.00

Pour accompagner :

Un verre de **Gewürztraminer** 6.50

---

## Toasts au saumon fumé

6 pièces 16.00 / 12 pièces 30.00

A déguster avec :

Un verre de **Chardonnay** 5.00

---

## Toasts au brie, cranberries & pistaches

6 pièces 15.00 / 12 pièces 28.00

A déguster avec :

Un verre de **Pinot noir d'Yvorne** 6.00

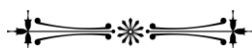
---



## ENTRÉES

---

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Salade verte ou saison</b>                               | 8.30           |
| <b>Salade landaise</b>   | 19.00          |
| magret et foie gras de canard, noix, vinaigrette au miel & à la lime   |                |
| <b>Malakoff maison (beignet au Gruyère)</b>                 | 7.50 par pièce |
| avec mesclun aromatisé   | 12.50          |
| <b>Cocktail d'écrevisses &amp; sauce calypso maison</b>  | 16.50          |
| <b>Velouté de légumes &amp; ravioli épinards-ricotta</b>  | 14.00          |
| <b>Vol-au-vent artisanal aux morilles</b>                   | 19.50          |



### Notre entrée vedette

#### **Terrine de foie gras de canard à l'Armagnac maison**

Servie avec toasts, beurre & confiture de figue

25.00

Accord mets-vin recommandé par nos soins :

#### **La Malvoisie douce du Valais AOC**

Aux arômes de melon & ananas confit ce vin moelleux sublimerait notre terrine de foie-gras maison grâce à son opulence & sa rondeur

Au verre (1 dl) : CHF 6.50

## LA MAGIE DES FÊTES

---

### **Filet de boeuf Rossini nappé de sauce bordelaise**

Filet de boeuf surmonté d'une escalope de foie gras, accompagné  
de pommes allumettes & légumes de saison 56.00

### **Suprême de poularde rôtie aux morilles à la crème**

avec linguine au beurre 41.00

### **Linguine au safran et saumon fumé**

nappées d'une sauce vin blanc safranée & de saumon fumé 30.00

### **Filet de loup de mer, sauce au champagne & agrumes**

fenouil braisé, écrasé de pommes de terre muscadé 43.50



## PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT

---

### **Curry de légumes végan « Ko Samui »**

au lait de coco servi avec du riz 28.50

## LES PLATS CLASSIQUES DE LA MER

---

### **Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison**

pommes allumettes, légumes de saison & salade verte 38.50

### **« Fish & Chips » filets de perche panés et frits**

sauce tartare maison & pommes allumettes 29.50



## LE MUST

**Filet de bœuf sur ardoise & ses 3 sauces**  
accompagné de pommes allumettes  
Salade du marché en entrée

53.00

## NOS INCONTOURNABLES

**Entrecôte de bœuf et son beurre maison "XVIème"**

pommes allumettes & légumes de saison

46.00

**Cordon Bleu de veau « Vieux-Molésou »**

45.00

Escalope de veau garnie au jambon et vacherin fribourgeois  
pommes allumettes & légumes de saison

**Coquelet frais rôti au romarin à la broche**

35.00

pommes allumettes & légumes de saison

**Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac**

38.00

pommes allumettes, toasts et beurre

**Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème"**

pommes allumettes & légumes de saison

28.00

**Linguine « Voronoff »**

31.50

un régal aux dés de bœuf assaisonné au paprika doux,  
crème & cognac

*Supplément sauce morilles +9.00, ou sauce poivre +7.50  
En alternative, nous pouvons vous proposer des linguine, du riz, ou des  
pommes allumettes*