

MISE EN BOUCHE & MOMENT DE PARTAGE

Planchette gourmande

Viande séchée, jambon cru & Gruyère
pour 2 pers. 19.50 (+7.50 par personne)

à déguster avec :

Un verre de **Johannisberg** 7.00

Toasts à la mousse de foie gras de canard

6 pièces 22.00 / 12 pièces 40.00

Pour accompagner :

Un verre de **Petite Arvine** 7.00

Toasts au Brie de Meaux & confit de figue

6 pièces 16.00 / 12 pièces 30.00

À déguster avec :

Un verre de **rosé de Gamay** 4.70

ENTRÉES

Malakoff maison (beignet au Gruyère) 	7.90 par pièce
avec mesclun aromatisé	12.50
Salade verte ou saison 	8.90
Cassolette d'escargots & son beurre maison	16.50
Velouté du maraîcher et son mini-malakoff 	14.00
à base de légumes et pommes de terre	
Vol-au-vent artisanal aux asperges et morilles 	22.00



Notre entrée vedette

Terrine de saumon aux morilles

et sauce à la crème fraîche aux fines herbes
garnie d'un mesclun aromatisé

20.00

Accord mets-vin recommandé par nos soins :

Johannisberg – Cave St-Pierre de Chamoson

Vigoureux avec des notes d'amandes grillées, ce vin saura accompagner
la terrine de poisson maison avec subtilité et finesse.
Un mariage harmonieux, idéal pour débiter le repas.

1 dl à déguster : CHF 7.00



**CHATEAUBRIAND DE BŒUF
TRANCHÉ À TABLE
DÈS 2 PERSONNES...**

* * *

Tendre filet de bœuf rôti **découpé à table**,
accompagné de pommes allumettes,
légumes du moment et sauce Béarnaise
(2 services)

* * *

62.50 par personne

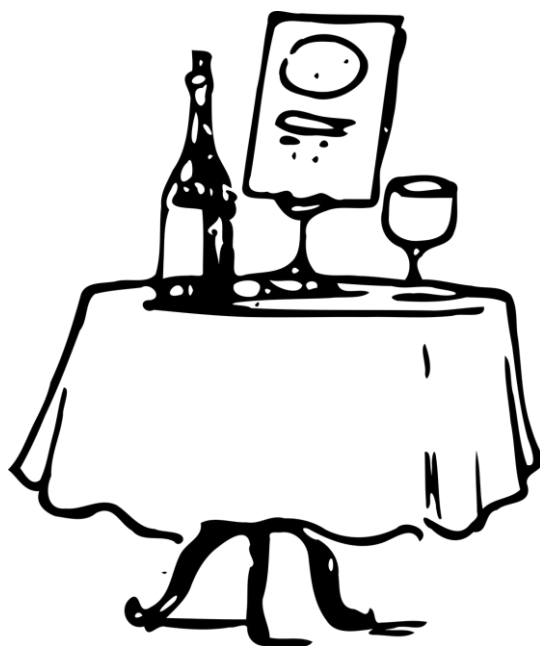


LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Filet de bœuf grillé nappé de sauce aux morilles	
accompagné de pommes allumettes & légumes de saison	58.00
Linguine sauce homardine & St-Jacques rôties	35.00
Noix de St-Jacques snackées, beurre blanc aux agrumes	
timbale de riz & légumes du moment	43.50
Linguine aux morilles et vieux comté 	35.00

LA PERCHE EN DEUX VARIATIONS

Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison	39.00
pommes allumettes, légumes de saison & salade verte	
« Fish & Chips » filets de perche panés et frits	31.50
sauce tartare maison & pommes allumettes	



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 »

46.00

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

Coquelet frais rôti au romarin à la broche

36.00

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 »

32.50

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

Paillard de veau grillé 

39.50

riz blanc et légumes vapeur

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