

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

LES ASPERGES EN VARIATION 2026



ENTRÉES

Vol-au-vent artisanal aux asperges et morilles 	22.00
Asperges tièdes, sauce hollandaise  entrée 16.50 / plat 33.00 + jambon cru du Valais 9.00	
Velouté d'asperges et son petit malakoff 	14.50
Salade croquante d'asperges, radis, pamplemousse et feta 13.00 servie avec mélange de mesclun et une vinaigrette maison 	

SUGGESTIONS DE SAISON

Risotto aux asperges et Marsala 	29.00
Escalope de veau « Nyon d'Or » 45.00 dressée d'une fine sauce hollandaise jambon cru, asperges et pommes allumettes	
Filet de daurade royale grillée, coulis de mangue et citron vert asperges et timbale de riz 43.50	
Filet de bœuf grillé nappé de sauce aux morilles accompagné d'asperges et de pommes allumettes 59.50	
Omelette aux asperges  26.00 servi avec pommes allumettes et une salade verte en entrée	

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



Notre entrée vedette

Tataki de thon aux saveurs méditerranéennes une entrée aux saveurs ensoleillées

24.00

Accord mets-vin recommandé par nos soins :

Petite Arvine - Cave St-Pierre de Chamoson

Par ses arômes floraux et ses notes d'agrumes, ce cépage saura contrebalancer avec finesse la richesse du tataki de thon. Un vin créant un équilibre harmonieux et qui transporte vers d'autres horizons.

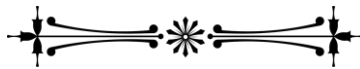
Un duo idéal pour ouvrir le bal des saveurs.

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



POISSONS


Filets de perche meunière et leur sauce tartare maison	39.00
pommes allumettes, légumes de saison & salade verte	
Linguine sauce homardine & St-Jacques rôties	35.00
« 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 » Escalope de veau garnie au jambon et gruyère pommes allumettes & légumes de saison	46.00
Coquelet frais rôti au romarin à la broche pommes allumettes & légumes de saison	36.00
Tartare de bœuf (au couteau), parfumé au cognac pommes allumettes, toasts et beurre	38.00
Steaks hachés frais pur bœuf et beurre maison "XVIème" pommes allumettes & légumes de saison	28.00
Linguine « Voronoff » un régal aux dés de bœuf assaisonné au paprika doux, crème & cognac	32.50
Paillard de veau grillé  riz blanc et légumes vapeur	39.50

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