








Entrées

Galette de maïs, poireaux, champignons et copeaux de gruyère		6,50
Consommé de veau, oeuf poché	 	6,50
Salade de magret de canard fumé	 	8,50

Plat Principal

Risotto aux légumes de saison, pesto, roquette et noisettes		16
Saumon mi-cuit, céleri grillé et sa sauce betterave	 	19
Joue de boeuf confite aux épices d'hiver	 	19
Suggestion de la semaine		19
Fondue dès 2 pers servit avec des pommes de terres et de la salade		18

Provenances:

Veau et Boeuf: Suisse/ Canard: France /Saumon: Norvège

Desserts






Tartelette citron meringuée		6,5
Assiette gourmande		6,5
Soufflé glacé aux fruits de la passion		6,5



Starters

Corn gallette, Leeks, mushrooms and Gruyere cheese		6.50
Veal consommé with poached egg	 	6.50
Salad of smoked duck breast	 	8.50

Main Courses

Risotto of seasonal vegetables with roquette and walnut pasta		16
Lightly cooked Salmon, beetroot sauce and roasted celeria	 	19
Confited beef cheeks with winter spices	 	19
Suggestion of the week		19
from to 2people Fondue moitié/moitié with potatoes and salad		18

Provenances:

Veal and Beef: Switzerland/ Duck: France /Salmon : Norway

Desserts

Lemon meringue Tart	6.5
Assiette gourmande	6.5
Frozen soufflé of passion fruit with fruit salsa	6.5



— LES BOUTILLONS PÂTES —