

La bonne cuisine du Bistro

Pour commencer...

Tartare de saumon « Friend of the sea »  aux olives taggiasche, câpres, citron et basilic
copeaux de fenouil, focaccia 23.-

Belle salade de pousses d'épinards, croque légumes et graines torrifiées
vinaigrette de votre choix, balsa, moutarde, miel de fleurs 18.-

Bon velouté de tomates rouges, nem croustillant de fromage de chèvre 21.-

Risotto Carnaroli aux artichauts poivrade et fèves, roquette et parmesan 28.-

Ravioles gourmandes aux herbes et ricotta légèrement fumée
sauce au noix, chanterelles marinées 26.-

Pour suivre ...

Pavé de cabillaud d'Islande rôti, mousseline de pomme de terre au pesto
tomates croustillantes 42.-

Filet d'omble chevalier poêlé, beurre citronné à la fleur de thym 39.-

Belle sole de Bretagne « de petits bateaux qui vont sur l'eau ! » à la poêle noire
meunière au beurre des Alpes ou grillée et sauce niçoise 79.-
en dégustation pour 2 personnes, par pers. 44.-

Tartare de bœuf « Bistronomique » coupé au couteau «c'est plus pratique !» pommes frites 39.-

Entrecôte de bœuf « Swiss premium » rassie sur os, grillée
sauce béarnaise, pommes frites 48.-

Beau rognon de veau bien doré à la poêle, sauce moutarde, pomme purée 42.-

 Assiette des fromages du pays au lait cru 18.-

Pour continuer en Douceur...

Jolies profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat noir Grand Cru tiède

Baba au rhum, de TOMO, sirop à l'écorce d'orange et rhum

All you need is **LOVE** and more chocolate
(Moelleux coulant au chocolat noir, glace cacao (15mn. de cuisson))

Belles poires caramélisées, sablé friand aux noix de pécan, glace caramel

Millefeuilles croustillant « fait minute » praliné de noisettes du Piémont

Figues rôties au beurre salé des Alpes et miel de fleurs, glace de votre choix

Assortiment de sorbets et glaces maison 14.-