



# MENU FÊTE DES MÈRES



## **Salade printanière**

Pousses d'épinard, fraises, petits pois  
Oignons rouges & feta

16.-

\*\*\*

## **Carpaccio de bœuf**

Rhubarbe acidulée, crème légère au Sbrinz  
Sarrasin torréfié & huile de noix

25.- / 41.-

\*\*\*

## **Tartare de sériole citron - miso**

Petits pois frais, fraises  
Coriandre & tuile au sésame

24.-

---

## **Entrecôte de bœuf / Filet de boeuf**

Jus corsé ou beurre maison  
Mille-feuille de pommes de terre  
et légumes de printemps  
les deux sauces : CHF 5.- supp.

44.- / 58.-

\*\*\*

## **Truite arc-en-ciel snackée**

Sauce vierge citron - amande  
Fregola sarda aux herbes, asperges, petits pois et radis

44.-

\*\*\*

## **Tagliatelles fraîches**

Crème d'épinards, stracciatella  
Pignons, citron confit & chapelure citronnée

30.-





### **Fraises - rhubarbe**

Fraises fraîches, biscuit sablé  
Compotée et gel rhubarbe  
Crème légère à la verveine

\*\*\*



17.-

### **Coco - Choco**

Crèmeux chocolat - piment, nuage coco  
Gel passion & gavotte coco

\*\*\*

19.-

**Sélection de fromages de la laiterie et fromagerie Dufaux** 15.-

Belle fête  
des Mères !

