

Planchette du paysan assortiment de fromages et charcuteries (CH/EU)	24
Salade composée, sauce maison (*mayonnaise)	9 14
Velouté de carottes au gingembre crème fraîche et croûtons	9
Cuisse de poulet (CH) panée revisitée lit de salade, sauces yoghourt ou aigre douce	17
Tartare de filet de bœuf maison (AS) (*ketchup) toasts et garniture à choix	20 38



Jocal	Roesti maison fromage à raclette AOP gratiné, lard (CH) grillé et œuf au plat aussi possible en version végétarienne (sans lard)	25	
Jocal	Entrecôte (CH) ou Filet de bœuf (AS) sauce oignons rouges déglacés à la BFM (bière régionale) ou beurre aux herbes, garniture à choix	38 / 50.	, -
	Burger de bœuf (CH) maison aromatisé au lard fumé (CH) (*mayonnaise) garniture à choix	34	
	Spare ribs de porc (CH) sauce barbecue, garniture au choix	34	
Local	Filets de perche Loé (CH) façon meunière, sauce tartare (*mayonnaise), garniture à choix	40	
	Risotto maison coco, lime, osmose de tofu	27	

Garniture à choix pommes country ou pommes frites maison, riz, légumes du marché, petite salade



Pour commencer

F.	200	 ٠٦
F	7	 и

Le tartare fumé d'omble (CH) 24.compote de pomme Granny Smith, sauce au mousseux des Trois-Lacs,

La parmigiana

béchamel au salsifis noir, émulsion de Grana Padano DOP, poudre de tomate

19.-



Pour suivre

huile à l'ail des ours



Le poisson 37.-

barramundi (OI), sauce à l'absinthe, mousseline d'asperges et pommes de terre asperges sautées et tuile à l'encre de seiche

L'agneau rack d'agneau (NZ) en croûte d'amandes, sauce au cacao, poireau et polenta

41.-

La lasagne

lasagne aux légumes, pesto de roquette et Pecorino Romano DOP, pignons de pin et amandes

28.-



Pour conclure



La fraise 17.-

mousse de fraise et basilic, sorbet à la fraise de chez Gelatomania, éponge au basilic et stracciatella de burrata

17.-

La pistache

choux craquelin fourrés à la pistache, nuage à la Strega (liqueur de plantes et safran), crumble de pistache



