

**Propositions Printanières, du 21 Mars au 20 Juin**  
**pour les groupes, à partir de 15 personnes**

Chers clients, parmi toutes ces propositions, nous vous laissons le soin de composer **UN SEUL MENU** pour l'ensemble de la table

**Nos premiers plats**

Salade Mêlée en saladier  
6.00

Soupe froide de petits pois  
à la menthe  
9.50

Duo de salade  
aux copeaux  
de Féra fumée Suisse  
12.50

Tartare d'asperges  
vertes et blanches  
aux deux tomates  
13.00

Feuilleté sauce forestière  
12.00

Mousse de Féra fumée  
Suisse et sa saladine  
13.50

Feuilleté sauce morilles  
17.00

**Nos plats principaux**

Rôti de porc Suisse  
Sauce aux herbes du jardin  
Pommes frites  
Carottes à l'Absinthe  
18.00

Suprême de poulet jaune (FR)  
et son jus brun  
Risotto crémé de riz vénéré  
Tian de légumes  
28.00

Filet mignon de porc Suisse  
Sauce moutarde à l'ancienne  
Pommes nouvelles au thym  
Légumes du moment  
32.00

Rôti de filet d'épaule  
de Veau Suisse  
Jus brun au romarin  
Pommes de terre rissolées  
Duo d'asperges glacées  
36.00

Filet de bœuf Suisse  
Beurre Maison  
Pommes frites  
Sauté d'asperges  
46.00

**Nos desserts Maison**

Crème brûlée à la vanille  
8.50

Duo de panna Cotta  
aux deux coulis du Moment  
8.50

Vacherin glacé meringué  
8.50

Forêt noire aux Framboises  
avec ou sans alcool  
9.50

Parfait glacé au chocolat blanc  
et son coulis de fruits  
9.50

Crumble froid  
à la rhubarbe chaude  
et à la crème fouettée  
Glace fraise  
10.50

Bavarois aux fruits rouges  
11.50

Fondant chocolat  
au coulis de fruits rouges  
Glace vanille  
13.50

**Pour les personnes annoncées absentes le jour même du repas**  
**le 50% du prix du menu sera facturé.**  
**En vous remerciant de votre compréhension**