

Le Menu « Welcome » 49,-

Feuilleté de chèvre au miel et basilic
sur sa saladiné

Roastbeef d'entrecôte de bœuf et sa sauce « La Clef »

Pommes frites Country
Garniture de légumes

Fraises marinées sur son biscuit au chocolat

Le Menu « Végétarien » 29,-

Muffins « Surprise » du Chef
et son mesclun

Risotto « Quattro stagioni »

Festival de cordon bleu

En entrée une salade mée

« L'Alpage »	Filet de porc, Yacherin, jambon à l'os, sauce tartare moutardée	34,-
« Le Gruyérien d'Hawaï »	Filet de porc, Gruyère, jambon, chutney d'ananas, poivre sauvage, sauce curry-coco	34,-
« Le Delizioso »	Filet de poulet, ail d'ours, mozzarella, légumes en mousseline, parfumé de morilles, sauce tartare	32,-
« L'Ayers Rocks »	Filet de kangourou, jambon cru fumé, brie, asperge, figue, poivre rose, sauce tartare de bénichon	37,-
« Le Maraîcher »	Végétarien : aubergine, fromage de chèvre, miel, poire, gingembre, balsamique, sauce curry-coco	29,-

Accompagné de pommes frites « Country » et légumes
(ou sauce cocktail pimentée)