

Carte de saison

(Sous réserve de modification ou rupture)

Entrées

Salade de mesclun	8.-
Salade mêlée	12.-
Escargots du Mont d'Or, beurre maison	12.-/23.-
Fricassée de grenouilles en persillade (VN)	18.-
Croûte aux morilles	22.-/37.-
Asperges vertes de Vuillerens tièdes, espuma au citron yuzu et œuf croustillant	19.-

Plats

Poitrine de porc confite à l'ail noir (CH), frites et légumes	37.-
Ris de veau braisés au porto et au poivre, tagliatelles fraîches et légumes (CH/FR)	36.-
Filets de daurade grillés aux herbettes, frites et légumes	35.-
Tartare asiatique de filet de bœuf rassi, frites, toasts (coupé au couteau, CH)	39.-

Desserts

Mousse au chocolat noir grand cru	12.-
Crème brûlée parfum du moment	13.-
Tiramisu classique	12.-
Raisins à la lie maison et glace vanille	13.-
Le Citron et son sorbet spécialité maison	15.-
Vacherin Mont d'Or et pâte de coing	13.-
Glaces et sorbets maison, la boule	4.-
Supplément chantilly	1.50
Café Glacé (supplément liqueur de café 4.-)	13.-
Coupe Danemark	13.-

Les ardoises

Filet de bœuf rassi 5 semaines* (CH)	150gr	39.-
	200gr	44.-
	300gr	55.-
Filet d'agneau* (NZ/AUS)	150gr	35.-
	200gr	40.-
	300gr	49.-
Ardoise enfant, agneau ou bœuf	120gr	20.-
Frites et 3 sauces maison		
Sous surveillance parentale		

* Les ardoises sont servies avec des frites et 3 sauces maison.

Supplément de viande 5,50 par 50gr

Portion de frites, tagliatelles fraîches ou légumes 6.-

Info : Les viandes produites hors de L'EU peuvent avoir été produites avec des stimulateurs de performances non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Vos midis à l'auberge

En semaine uniquement

Salade ou potage du jour	5.-
Menu de la semaine	21.-
Avec salade ou potage	
Poisson du vendredi	22.-
Avec salade ou potage	

Les EVENT' à l'auberge

(Réservation recommandée)

Dimanche 12.05.2024

Menu de fête des Mères 12h

Samedi 08.06.2024 dès 19h

Soirée Tartares

Samedi 29.06.2024 dès 19h

Soirée Paella