



- **Entrées :**
 - Œuf fumé, compotée de poireaux, émulsion pomme de terre 12.-
Famille Mayor - Icoigne
 - Saumon « Swiss Alpine » / Carotte rouge / Sorbet Yuzu 19.-
Tessin
 - Salade de rampon, effilochée de pintade à la moutarde 17.-
Ribelmaïs - Suisse
 - Salade verte 9.-
- **Tartare :**
 - Tartare de bœuf au couteau, compotée d'oignons, chips de panais 19/35.-
En plat servi avec salade verte, pommes de terre à la peau et toasts
Viande suisse
- **Soufflé :**
 - Soufflé au fromage de Lens 24.-
Alpage de Mondralèche – Lens
- **Plats :**
 - Entrecôte du pays rassié, pommes de terre à la peau, mélange de légumes 42.-
Boucherie de la Lienne – Lens
 - Ballotine de volaille rôtie, pommes de terre à la peau, mélange de légumes 35.-
Ribelmaïs - Suisse
 - Filet de Truite rose de Chamby, compotée d'endives, 36.-
Émulsion au citron non traité
Chamby – Suisse
 - Garganelli à la crème de courge, copeaux de Gruyère 22.-
- **Enfants :**
 - Steak de bœuf, pommes de terre à la peau petits légumes 14.-
 - « Pâtes ou poulet... les 2... » Tagliatelles de poulet, sauce tomate 12.-
- **Desserts :**
 - Mi-cuit choco Toblerone, rafraîchi à la poire William's du Valais 13.-
Dark Grenada 70%
 - Soufflé glacé au Génépi 12.-
 - Œufs à la neige 11.-
 - Ananas confit aux épices, rafraîchi à la verveine 13.-
Ile Maurice
 - Glaces et sorbets artisanaux 4.- La boule

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher allergies ou intolérances.

Nous nous efforçons de travailler avec des produits frais et locaux, de ce fait il est possible que certains puissent varier ou manquer.

Le chef de cuisine

Grégory KLEIN