

Le Menu *de midi*



mercredi - vendredi

13 mai - 22 mai 2026



Restaurant fermé
jeudi, vendredi & samedi

14, 15 & 16 mai

Le Menu 3 plats	E+E+P <i>ou</i> E+P+D <i>ou</i> P+D+D	59
Le Menu 4 plats	E+E+P+D <i>ou</i> E+P+D+D	68
Le Menu 5 plats	E+E+P+D+D	78

Le menu est déclinable en version végétarienne

E

Crème froide

Carotte - yuzu

Asperges vertes bio de Guin

Vinaigrette - oeuf bio de la ferme

P

Côtelette de Porc d'Ici

Chou-fleur et chou-pomme bio

Omble chevalier de Montreux

Beurre blanc argousier - chou-fleur et chou-pomme bio

D

Sélection de fromages du Pays

3 sortes

Glace

Chèvre - fraise - rhubarbe

Sorbet

Kiwi de la côte - crumble chocolat

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition
pour vous renseigner.

Provenances

Porc, omble chevalier ^{CH}
Légumes, fruits ^{CH}
Pain au levain "Brut" ^{CH}