

La Carte *de midi*



mercredi - vendredi

13 mai - 22 mai 2026



Restaurant fermé
jeudi, vendredi & samedi

14, 15 & 16 mai

LES ENTREES

Mesclun du marché 5

Vinaigrette aux huiles du Moulin de Sévery

Crème froide 10

Carotte
Yuzu

Asperges vertes bio de Guin 12

Vinaigrette
Oeuf bio de la ferme

LES PLATS

Risotto du Vully 26

Gruyère d'alpage
Epinard bio de Sédeilles

Côtelette de Porc d'ici * 28

Chou-fleur et chou-pomme bio

Omble Chevalier de Montreux * 28

Beurre blanc argousier
Chou-fleur et chou-pomme bio

* CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT

Haricot noir et Borlotti bio de Ins

Ou

Pdt croustillantes
+ mayo paprika fumé

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du Pays

3 sortes 9
5 sortes 15

Glace 10

Chèvre
Fraise
Rhubarbe

Sorbet 10

Kiwi de la côte
Crumble chocolat

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à ta disposition pour te renseigner.

Provenances

Porc, omble chevalier ^{CH}
Légumes, fruits ^{CH}