

# La Carte *de midi*



mercredi - vendredi  
27 mai - 3 juin 2026

## 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 <sup>CH</sup>  
Légumes, fruits <sup>CH</sup>