



## MENU DU 5 AU 8 MAI 2026

### ENTRÉES | 12.00

#### Roulé de betterave

Coriandre | Pomme verte | Menthe | Radis de la ferme |  
Roquette | Pousses de soja | Huile piquante à l'asiatique

OU

#### Velouté de champignon

Mascarpone citronnée | Ciboulette | Croûtons | Thym

### PLATS | 27.00

#### Fish and chips revisité

Silure | Épinards de la ferme | Pommes de terre |  
Salsa verte | Sauce tartare allégée

OU

#### Rösti croustillant revisité

Œuf parfait | Épinards | Pleurotes | Siphon nuage béchamel Gruyère

### DESSERTS | 11.00

#### Crème brûlée à la verveine et à la rhubarbe

OU

#### Café - pâtisserie

Café simple et pâtisserie maison au choix  
(cookie, brownie, tarte, cake, cheesecake)

FORMULE COMPLÈTE (ENTRÉE-PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 39.00

DEMI FORMULE (ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 35.00