

Weekend Lunch



Tavolata

Tavolata surprise à partir de 2 personnes (également végétarien)

CHF 65.– p.P (5 plats) / 80.– p.P (6 plats)

Entrées

**Salade d'automne petite ou grande
fruits frais, légumes, graines et noix,
vinaigrette aux pruneaux**

CHF 12.– ou CHF 18.–

+champignons +5.- / + Gruyère +4.- /
+Pulled pork +10.-

**Salade de doucette de la ferme
biologique Gummersbach**

**croûtons, julienne de pommes, graines de courge,
chips de pommes de terre, vinaigrette maison**

CHF 15.-

**Filet d'omble chevalier de La Heutte fumé
céleri, ail fermenté,
cresson de fontaine-Beurre Blanc**

CHF 23.-

**Falafel de lentilles et de pois chiches
purée de potiron et de gingembre,
radicchio et yaourt aux herbes**

CHF 16.-

**Soupe à la crème de potiron et de pomme,
raisins, noix, estragon et champignons**

CHF 15.-

**Focaccia au levain grillé
rôti de bœuf en fines tranches,
mayo aux herbes et gruyère**

CHF 21.-

Plats principaux

Risotto au safran du Vully Bözinger (V)
courge, côtes de bette, noix, pourpier,
tubercule de Belp, paille de poireau
CHF 34.-

Raviolis maison selon l'offre du jour
CHF 33.-

Silure du lac de Biemme sauté au beurre brun
gratin de pommes de terre au miel Chou frisé,
herbes Beurre blanc
CHF 40.-

Bœuf braisé
purée de topinambours et de pommes de terre,
côtes de bette à la vapeur,
jus de pruneaux
CHF 42.-

Second Cut de bœuf charolais grillé (Demeter)
purée de pommes de terre,
légumes d'automne, jus
CHF 39.-

Desserts

Pruneau caramélisé
Glace à la feuille de figuier, crumble aux noisettes,
sauce aux figues, amarante
CHF 15.-

Chocolate brownie but no chocolate
Glace aux écorces de potiron & coing
CHF 16.-

Parfait au caramel
sauce caramel, fruits confits, crumble au miel,
sorbet à la casseille
CHF 16.-

Boule de glace maison
Caramel, fraise, lupin
CHF 6.-

Boule de sorbet maison
Sorbet à la fraise CHF 5.-
Sorbet à la mirabelle CHF 5.-
Sorbet à la casseille CHF 7.-