



Johann et sa brigade composent les mets au fil des saisons,  
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,  
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.  
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes  
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher

## ENTREES

Salade de saison ou mêlée	9 -13 50
Bisque de homard maison et noix de St-Jacques grillées	27
Carpaccio de veau du Pays Aux salcifis	28
Huître "Fine de Claire" n°3 Vinaigrette à l'échalote	4 / pce
Saladine de doucette du Vully au Balsamico Foie gras de canard poêlé	32

## POISSONS

Filet de loup de mer grillé aux moules safranées	48
Filets de perches Suisse meunières Pommes nature ou frites maison	36 /46
Crevettes géantes sautées au curry rouge Riz sauvage	46

## VIANDES

Suprême de pintade au foie gras Risotto au parmesan, légumes du moment	48
Filet d'Agneau grillé à l'ail noir du Vully Polenta Bramata et légumes d'hiver	52

## MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Médailon de homard à la Granny smith  
Huître gratinée au cidre du Vully

---

Foie gras de canard poêlé  
Son effiloché à l'orange

---

Filet de sandre du lac de Morat  
au vin cuit de Donatyre

---

**Cœur d'entrecôte de bœuf piémontaise**  
**Mousseline de panais aux noisettes de Donatyre**  
**Gnocchi maison**

---

Plateau de fromages

---

Entremets poire-caramel et safran  
Glace maison

1 entrée sans fromages 98  
2 entrées sans fromages 118  
Complet sans fromages 138  
Plateau de fromages dès 14

Accompagnement vins 30  
Accompagnement vins 40  
Accompagnement vins 50  
Accompagnement vins 10

## FROMAGES

Plateau de fromages Dès 12

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 11

Mousse chocolat et pistache  
Glace maison à l'amaretto 15

Sorbet Vieille Prune 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

Entremets poire-caramel et safran  
Glace maison 15

Boule de glaces et sorbets La boule 4  
Demandez-nous les parfums

### Provenances

Perche, sandre, bœuf, porc, veau - Suisse

Homard, St-Jacques - USA ou Canada

Loup de mer, - Atlantique

Agneau - Irlande

Huître, pintade, foie gras, moules - France

Crevettes - Vietnam

Bœuf - Italie