

<b><i>Menu du jour</i></b>	<b><i>Menu Vallotton</i></b>	<b><i>Menu Prestige</i></b>	<b><i>Menu Gourmand</i></b>
De Chf.-40 à Chf.-50/pers	Chf.-52/pers.	Chf.-65/pers.	Chf.-75/pers.
<b>Produits et idées de Saison</b>	<b>Amuse Bouche</b>	<b>Amuse Bouche</b>	<b>Amuse Bouche</b>
<b>Entrée du jour</b>	<b>Eventail de Saumon Mariné aux Agrumes Pain aux deux Sésames Saladine de Roquette</b>	<b>Carpaccio de Bresaola A l'huile d'Olive Légumes grillés à l'Italienne</b>	<b>Risotto aux Morilles Et Asperges vertes Au parfum d'Ail des Ours  ****  Gaspacho et duo de Gambas snackées Rafraîchi au Basilic</b>
<b>Plat du jour  Ou Assiette Végétarienne Du jour</b>	<b>Ballottine de Dinde À l'Italienne Jus corsé au vieux Balsamic Risotto à la Milanaise Légumes Méridionaux</b>	<b>Dos de Bar rôti à la Plancha Crème de Lavande Pommes fourchette aux Fines Herbes Vierge de Légumes croquants</b>	<b>Canon de Veau Jus corsé Aux Olives noires Kritaraki crémeux Déclinaison d'Artichauts Aux Tomates séchées</b>
<b>Dessert du jour</b>	<b>Charlotte aux Fruits Rouges Petit pot Crème de Gruyère</b>	<b>Assiette du Maître Chocolatier Voyage autour du Chocolat</b>	<b>Eventail de douceurs Cinq minis desserts Sélectionnés par notre pâtissier</b>