

La Carte

Entrées

		Portion
Mille-feuille de tomates et mozzarella buffala	14.00	Salade
verte et crudités	8.00	
Eventail de saumon mariné maison à l'aneth	16.00	
Carpaccio de bœuf	17.00	33.00
Feuilleté aux morilles et ris de veau	22.00	

Plats principaux

Tagliatelles au saumon fumé ou jambon cru	25.00
Fondue au fromage à la BFM	22.00
Entrecôte de bœuf au beurre à l'ail des ours	37.00
Carré d'agneau aux saveurs de sapin	38.00
Panaché de la mer en nage de pois vert	34.00
Médallions de veau aux morilles	42.00

Garnitures : pommes dauphines ou tagliatelles et légumes du marché

Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille	11.00
Assiette de fromages des Franches-Montagnes	9.00
Crème brûlée à l'absinthe	9.00
Croquant d'amandes glacé à la framboise	11.00
Framboise chaudes, glace vanille	10.00
Diverses boules de glace et coupe	

Provenance des viandes : Bœuf : CH et Brésil, veau : CH, agneau : N.Z., Porc : CH, saumon : Norvège Poissons : Atlantique

Provenance des viandes : Bœuf : CH et Brésil, veau : CH, agneau : N.Z, Porc : CH,
saumon : Norvège Poissons : Atlantique