



Carte des mets Brasero du 1^{er} août

(midi et soir)

suisse

NOS ENTREES

- | | |
|---|----|
| CH Charlotte du Léman - saumon fumé des Grisons - rafraîchi de petits pois - crème de Gruyère | 23 |
| CH Symphonie de légumes croquants - coulis crémeux de cresson - nuage de crème double | 22 |
| 🌱 Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges | 23 |

NOS SUGGESTIONS

- | | |
|---|----|
| CH Salade d'Appenzell - cervelas - fromage d'Appenzell - cœur de laitue - radis | 26 |
| CH Haut de cuisse de poulet fermier au miel - cœur de laitue - œuf - tomates datterino - croûtons | 29 |
| CH Carré de porc façon tonnato Fines lamelles de carré de porc rôtie avec une émulsion au thon accompagnées de pommes grelots rôties au romarin ou salade de saison | 31 |

Autour de l'OFYR

CH Saucisses à rôtir Grand cru* et son miroir de Pinot noir Buffet de salade et légumes - Pommes de terre rôtis au romarin	27
CH Carré de porc rassis sur os – jus corsé à l'ail noir Buffet de salade et légumes - Pommes de terre rôtis au romarin	33
CH Brochette de boeuf marinée aux herbes de nos monts Buffet de salade et légumes - Pommes de terre rôtis au romarin	35
CH Pavé de sandre du Lac Majeur - sabayon à la sauge Buffet de salade et légumes - Pommes de terre rôtis au romarin	45
CH *Côte de veau aux girolles fraîches Buffet de salade et légumes - Pommes de terre rôtis au romarin	59
🌱 Assiette végétarien Buffet de salade et légumes - Surprises de nos sous-bois - Mille-feuille de pommes de terre	30

*De la viande de bœuf et de veau d'une qualité exemplaire - garantie d'un plaisir gustatif unique et fruit d'un travail artisanal irréprochable

*Origine suisse garantie et rassis sur os - une sélection rigoureuse - une lente maturation - une transparence totale - une saveur unique

TVA 8.1% inclus