

Carte

Entrées

<i>Salade printanière</i>	16.-
<i>Bortsch vert</i>	16.-
<i>Asperges vertes et blanches, sauce hollandaise</i>	22.-
<i>Tartare de truite façon Kseniia 75gr</i>	24.-

Plats

<i>Bowl de légumes et quinoa</i>	28.-
<i>Chou caramélisé et orzotto</i>	28.-
<i>Filet de truite de Neirivue et curry de petits légumes</i>	36.-
<i>Carré d'agneau, panais caramélisés et sauce carottes</i>	42.-

Desserts

<i>Assiette de fromages du Pays-d'Enhaut</i>	18.-
<i>Mousse au chocolat</i>	12.-
<i>Panacotta vegan</i>	12.-
<i>Glaces maison – Bergamote, Massala Chaiï</i>	boule 4.50.-

Nous servons la fondue au fromage dans le petit fenil que nous privatisons rien que pour vous ou en terrasse aux beaux jours.

Nous sommes engagés et labellisés « Fait Maison » et « Slow Food ». Tous nos plats répondent à ces chartes et proviennent de la région. En cas d'allergies, merci de nous en informer.

