

Les plats principaux

Emincé de volaille au curry	frs. 10.-
Escalope de volaille à la valaisanne (jambon-fromage), sauce fromage	frs. 14.-
Coq d'élevage au Pinot Noir, garniture à l'ancienne	frs. 18.-
Supême de pintade farci	frs. 22.-
Pasta Party (spaghetti, sauce bolonaise, sauce champignons, sauce fines herbes, 3 sortes de salades)	frs. 13.50
Lasagnes fraîches	frs. 11.-
Osso bucco de porc	frs. 11.-
Epaule de porc rôtie aux champignons	frs. 12.-
Carré de porc aux abricots	frs. 17.-
Jambon tzigane	frs. 14.-
Jambon à l'os (fumage maison à la sauge)	frs. 18.-
Magret de canard au miel	frs. 22.-
Filet de canard aux coings	frs. 22.-
Boeuf braisé	frs. 15.-
Roast beef*	frs. 18.-
Contrefilet de boeuf rôti*	frs. 24.-
Filet de boeuf rôti, sauce Marchand de vin	frs. 28.-
Atriaux de boeuf à la réduction d'Humagne rouge, cubes de polenta gratinés, flan de légumes	frs. 18.-
Gigot d'agneau à la sauge	frs. 17.-
Souris d'agneau braisée, confiture d'oignons, tagliatelles	frs. 22.-
Longe de veau	frs. 22.-
Lapin et polenta	frs. 15.-

Les plats principaux (suite)

Fondue chinoise de boeuf avec buffet de salades, riz et 3 sauces	frs. 26.-
Fondue calabraise de bœuf et de dinde avec buffet de salades, riz et 3 sauces	frs. 26.-
Filet de lotte à la menthe et gingembre	frs. 22.-
Choucroute royale (10 sortes de viandes)	frs. 21.-
Couscous royal (poulet, agneau, 7 légumes) dès 20 pers.	frs. 26.-
Raclette - Claude Luisier Affinage	frs. 24.-
Plat du berger (20 variétés de fromages Claude Luisier Affinage, pommes de terre et salade verte)	frs. 18.-

**Les plats suivis d'un astérisque(*) nécessitent la présence d'une personne pour la finition*

Garniture à choix

Pommes natures	Riz aux petits légumes	Polenta
Pommes mousselines	Pommes lyonnaises	Salades
Gratin dauphinois	Jardinière de légumes	Pâtes fraîches

Garniture avec supplément de prix

Sauce aux herbes	frs. 1.-
Sauce poivre	frs. 1.-
Sauce champignons	frs. 1.50
Sauce aux bolets	frs. 3.-
Sauce aux chanterelles	frs. 3.-