



Carte de saison

Entrées froides

Salade verte

Vinaigrette au balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux  9.00
avec Malakoff maison (3 pièces) 18.50


L'assiette d'antipasti maison, légumes grillés et mousseline d'aubergine 22.00
Grissini au jambon cru de la Gruyère

Gazpacho de pastèque et melon au piment d'Espelette 23.00
Crostini de foccacia maison au magret fumé

Tomate farcie à la stracciatella  24.00
Pesto de basilic maison et tuile à l'ail doux

Tartare de veau au cognac et câprons  26.00
Os à moelle en trompe l'œil, poudre de citron noir
Tuile au vieux vacherin


Entrées chaudes

Tarte tatin de tomates cerises colorées, caviar d'aubergines fumées  19.00
Coulis de tomate et demi burratina à l'huile de citron

Spécialités de Châtonneyre

Malakoff maison à l'absinthe et moutarde aux noix (10' d'attente) la pièce 3.00

Salade de volaille aux cacahuètes à la Thaïlandaise (épicé) en entrée 23.50

 en plat avec riz thaï à la coriandre et sésame 40.00

Gigolettes de cuisses de caille en tempura







Ratatouille niçoise, émulsion au basilic en entrée 3 pièces 24.50

en plat 6 pièces 45.50



Carte de saison

Plats

Ravioli à la ricotta et épinard 	29.00
Tomates cerises colorées et copeaux de parmesan	
Risotto Acquerello au safran  	32.00
Broccolinis sautés aux échalotes et coulis d'olive	
Filets de perches de Lœe façon meunière 	43.50
Chou farci aux légumes, frites du terroir et sauce tartare maison	
Filet d'omble chevalier vapeur en écailles de courgettes jaunes et vertes 	45.00
Houmous au citron confit Salade de fenouil au zaatar	
Secreto de porc à la plancha, wok de légumes et patatas bravas	38.00
Suprême de pintade glacé au jus, pastilla de cuisses aux morilles Fleur de courgette farcie à la ricotta, mousseline de maïs	42.50
Tournedos de bœuf de la boucherie Stuby rôti aux herbes du jardin 	53.50
Pommes de terre lorette Courgette farcie aux légumes d'été et coulis de poivrons rôtis	



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret	18.50
Café gourmand / Rincette gourmande	14.50 / 16.50
Tarte choux aux abricots et romarin	13.00
Parfait glacé à la cerise comme un tacos	14.00
Le tout chocolat, glace au yogourt 	15.00
Crèmes glacées à choix de l'Artisan glacier <i>chocolat, vanille, fraise, espresso, yogourt, caramel, pistache à l'ancienne</i>	par boule 4.50
Sorbets à choix de l'Artisan glacier <i>citron vert, abricot, mangue, framboise, poire, orange sanguine</i>	par boule 4.50
Sorbet arrosé selon vos envies	1 boule 11.50 2 boules 15.50
Supplément crème chantilly	1.50



végétarien



sans gluten



sans lactose

Provenance de nos viandes et poissons

Omble : Suisse / Magret fumé : France / Jambon cru : Suisse /
Caille : France / Perche : Suisse / Pintade : Suisse / Veau : Suisse
Poulet-Volaille : Suisse-France / Bœuf : Suisse / Porc : Suisse