



# LE PAYSAN HORLOGER

## *Menu du moment*

Laissez voyager votre plaisir à votre guise et composez votre propre menu

Amuse-bouche de bienvenue

\*\*\*

Pressé de foie gras de canard et son confit topinambours et caramel d'épices

CHF 28.-

et / ou

Filet de sandre de nos lacs rôti sur peau, salsifis et sauce homardine

CHF 27.-

et / ou

Filets de rouget juste saisis, endive confite et sauce au safran de la Mancha

CHF 26.-

\*\*\*

Filet de veau d'ici rôti à basse température, mousseline de racines de persil et jus à la truffe du Périgord

CHF 48.-

ou

Dos de cabillaud Skreï de Norvège sur un lit de lentilles vertes au chorizo, crème d'épinard

CHF 50.-

\*\*\*

### ***Pour terminer votre repas***

Découverte de fromages affinés de chez Sterchi, raisin et quelques fruits secs  
CHF 15.-

et / ou

Parfait chocolat au lait parfumé aux noisettes torréfiées et sorbet à la mangue

CHF 15.-

et / ou

Assortiment de glaces et sorbets, éventail de fruits de saison

CHF 15.-

\*\*\*

Entrée, plat, dessert ou fromage	CHF 78.-	Accord mets & vins +CHF 24.-
2 entrées, plat, dessert ou fromage	CHF 93.-	Accord mets & vins +CHF 32.-
3 entrées, plat, dessert ou fromage	CHF 110.-	Accord mets & vins +CHF 38.-
Menu complet avec fromage	CHF 125.-	Accord mets & vins +CHF 45.-

Supplément fromage dans le menu +CHF 15.--

Pour les gastronomes en culottes courtes (max 10 ans révolus) :

Tous nos plats de la carte sont à moitié prix avec un petit clin d'œil sur un sirop maison et une succulente boule de glace en dessert

### ***Les 14 allergènes :***

***En cas d'allergie à l'un ou plusieurs des 14 allergènes,  
veuillez consulter notre personnel pour avoir les renseignements nécessaires***

Provenance des viandes des Franches Montagnes

