



**FLEUR
DE** boutique
LIS hôtel

MENUS



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.

MISE EN BOUCHE

Terrine du moment	11.00
Os à moelle	12.00
Trilogies à tartinées (guacamole d'avocats, tapenade, tomates séchées) *	13.00
	à l'unité 5.00

NOS ENTRÉES

Salade verte *	6.50
Salade mêlée *	9.00
Tartine d'asperges à l'ail des ours jambon cru & œuf poché	14.00
Effeillé de bar aux agrumes & salade de doucette aux amandes	15.00
Profiteroles de céleri au fromage de brousse	12.00
Piquillos farcis en brandade de cabillaud	13.00
Soupe de saison *	11.00

NOS PLATS

Dos de « SKREI » au chorizo & poêlée de fregola sarda	35.00
Souris d'agneau confite au cumin & purée de céleri	35.00
Notre belle côte de cochon fermière au jus corsé env. 300gr & écrasé de bleu de Berne	32.00
Tournedos de saumon farcis aux herbes & tagliatelles de légumes	32.00
Risotto de petit épeautre, asperges & champignons *	25.00
Suprême de volaille fermière aux morilles de Printemps & gratin dauphinois	34.00
Pièce du boucher grillée au vin rouge, frites & salade	31.00
Burger 100% maison	21.00

NOS DESSERTS

Suprême de chocolat amer & biscuit pralin	12.00
Saint Honoré maison	12.00
Soufflé d'île flottante aux pralines roses & crème Bourbon	11.00
Tiramisu revisité	11.00

* Vegan

Provenance de nos viandes & poissons :

Agneau : Irlande / Volaille : France / Cochon : Allemagne / Bœuf : Suisse / Porc : Suisse

Cabillaud : Norvège / Saumon : Ecosse / Bar : Grèce