



FLEUR  
DE boutique  
LIS hôtel

# CARTE D'AUTOMNE



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.



## ENTRÉES

Salade verte	7.00
Salade mêlée	9.00
Soupe du jour	12.00
Terrine de foie gras mi-cuit à la pomme caramélisée	19.00
Saumon en gravellax & trilogie de crèmes	16.00
Houmous de lentilles & pois chiches	11.00
Escargots de Bourgogne aux petits légumes & crème d'ail	15.00
Terrine de chasse maison & confiture d'oignons au xérès	14.00

## PLATS

Pomme de ris de veau au citron vert, gingembre & mousseline de céleri	34.00
Cordon bleu maison au Sibérien & cassolette de cornettes au fromage	28.00
Risotto de champignons nobles à l'huile de truffe - végan	30.00
Fondue du fromager des Chaux	22.00
Poêlée de gambas juste saisies, nouilles de riz au coulis d'anis	35.00
Entrecôte parisienne sauce marchand de vin, frites maison & salade	35.00
Fondue bacchus bœuf ou chasse – sur réservation	35.00

## DESSERTS

Suprême de chocolat amer & biscuit praliné	14.00
Mousse de marrons & pruneaux marinés à l'armagnac	14.00
Poire pochée au vin rouge	14.00
Parfait glacé à l'absinthe vanillé	14.00

Provenance de nos viandes & poissons :  
Bœuf, veau, porc : Suisse  
Saumon : Écosse / Gambas : Vietnam