

La-Table d'Héloïse

Plat du jour	18
Menu du jour de la "Maison des Bosquets"	26
Menu découverte une entrée, un plat et un dessert de la carte	52
Menu une entrée et un plat de la carte	39
Menu un plat et un dessert de la carte	36

Entrées

Salade d'asperges blanches au jambon du pays, copeaux de Parmesan	22
Fricassée d'artichauts poivrade, sauce gribiche	19
Soupe froide de petit pois, sorbet aux herbes	17
Feuilleté aux champignons et asperges, saladine du moment	25

Plats

Légumes printaniers au beurre d'herbes, purée gourmande	28
Blanquette de volaille de gruyère au chasselas, risotto à l'ail des ours	32
Quenelles de Féra, purée gourmande, légumes nouveaux	31
Bœuf vindaloo, légumes croquants	38
Gnocchi Maison au parmesan, asperges vertes et morilles fraîches	25

Desserts

Le nougat glacé, fraises au sucre	12
La tarte du jour	8
La crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
Le fromage de chèvre de la famille Sottas	10

N°7

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison.

Provenance des viandes et poissons :
Féra de Suisse, Bœuf, porc et volaille de Suisse