

MENU

*Chez Maman
On mange
Cro - Cro Bien !*

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

La chiffonnade de jambon de Parme *Negroni* (affiné 24 mois) CHF 22.-

LES ENTRÉES

Le velouté de potimarron, espuma de pain d'épice CHF 15.-

Le foie gras de canard maison et compotée de coing, saladine à l'huile de noisette CHF 26.-

Le tartare de thon Albacore, au zeste de citron vert, huile d'olive et basilic CHF 24/38.-



Les moules de Bouchot tièdes en vinaigrette aux apprêts CHF 24.-

La rilette de crabe à l'asiatique, guacamole d'avocat au piment d'espelette, Saladine croquante de légumes CHF 26.-

L'œuf en basse température, poêlée de champignons des bois aux herbes et crème de lard CHF 23.-



LES PLATS VÉGÉTARIENS

Les tagliatelles fraîches aux chanterelles à la crème CHF 28.-



LES POISSONS

Les filets de perche frais à la meunière, épinards et frites fraîches CHF 38.-



Le cœur de thon Albacore snaké à la plancha, Rougaille aux segments de citron vert et coriandre fraîche CHF 39.-

Le pavé de bar de ligne, rôti sur la peau, sauce vierge aux tomates fraîches et câpres CHF 46.-

Origines poissons : Europe et Asie

Nos garnitures du moment : L'étuvée de légumes d'automne, pressée de pommes de terre, épinards frais en branche et pommes frites fraîches



LES VIANDES

Origines viandes : France et Suisse

- Le coquelet de Suisse mariné aux épices, cuit en crapaudine CHF 32.-
- La côte de bœuf grillée. CHF 58.-
Sauce béarnaise maison (pour 2 personnes – Prix / pers.)
- La pomme de ris de veau rôtie, jus corsé au vin rouge CHF 42.-
- La tagliata de bœuf et son beurre aux herbes CHF 45.-
- Le tartare de bœuf au couteau de Chez Maman, CHF 38.-
aux herbes fraîches et aromates
- Le suprême de pigeon rôti, les cuisses confites, jus corsé CHF 46.-
Nos garnitures du moment : L'étuvée de légumes d'automne, pressée de pommes de terre, épinards frais en branche et pommes frites fraîches



LES FROMAGES

- Le plateau de fromages suisses CHF 16.-



LES DOUCEURS DE MAMAN

- Le pain perdu brioché, caramel beurre salé et glace fior di latte CHF 14.-
- La pana cotta et son coulis de fruit du moment CHF 12.-
- Les meringues glacées maison, sorbet framboise, fruits rouges et double crème de la CHF 15.-
gruyère
- Le tiramisu traditionnel maison CHF 14.-
- Les glaces et sorbets de saison CHF 12.-
Trois boules