# PLAT DU JOUR
# SEMAINE DU 10.11.2026

**MARDI ET MERCREDI**

ATRIAUX DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS DE CANARD, LÉGUMES ET SPÄTZLI MAISON (A) **27** VENISON ATRIAUX AND DUCK FOIE GRAS, VEGETABLES, AND HOMEMADE SPÄTZLI (A)

**JEUDI ET VENDREDI**

PAVÉ DE TRUITE, ÉPINARDS, POIS CASSÉ ET ÉMULSION AU CORAIL D'OURSIN (D) **26** TROUT STEAK, SPINACH, SPLIT PEAS, AND SEA URCHIN CORAL EMULSION (D)

Horaire d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15

LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL
Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

TVA % comprise CHE-152.677.239.
Origine des viandes :
Chevreuil A, Cerf NZ, Canard FR
Origine des poissons :
Maigre FR, St-Jacques USA
Pain : Suisse «Amandine»

le Rossignol

## ENTRÉES — FIRST COURSES

| | | |
|---|---|---|
| POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER | 11 | GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER |
| LÉGUMES, GNUDI, CERFEUIL ET TRUFFE NOIRE | 26 | VEGETABLES, GNUDI, CHERVIL AND BLACK TRUFFLE |
| SAINT-JACQUES, ARTICHAUTS ET CITRON CONFIT | 27 | SCALLOPS, ARTICHOKES AND CANDIED LEMON |
| FOIE GRAS DE CANARD, PÉCAN, POIRE, TOPINAMBOUR, CLEMENTINES ET BRIOCHES | 32 | ATRIAUX, GAME, DUCK FOIE GRAS WITH BUTTERNUT SQUASH AND WALNUT OIL |

## PLATS — MAIN COURSES

| | | |
|---|---|---|
| RISOTTO ACQUERELLO, ARTICHAUTS, TRUFFES NOIRES ET REGGIANO | 39 | ACQUERELLO RISOTTO, ARTICHOKES, BLACK TRUFFLES AND REGGIANO |
| MAIGRE, ARTICHAUTS, BOUILLON IODÉ, RAVIOLINI AU CITRON ET VONGOLES | 44 | MAIGRE ARTICHOKES, IODISED BROTH, LEMON RAVIOLINI AND CLAMS |
| NOISETTES DE CHEVREUIL, POIRE À BOTZI, LÉGUMES ET SPÄTZLI DE CHÂTAIGNE 30 MINUTES) | 64 | VENISON FILET, BOTZI PEAR, VEGETABLES AND CHESTNUT SPÄTZLI (SERVES 2, 30 MINUTES) |

## DESSERTS — DESSERTS

| | | |
|---|---|---|
| POIRE POCHEE, SIROP DE MYRTILLES, SORBET ORANGE ET RÉGLISSE | 16 | POACHED PEAR, BLUEBERRY SYRUP, ORANGE AND LIQUORICE SORBET |
| BABA AU RHUM, ANANAS, CREME MASCARPONE, VANILLE | 17 | RUM BABA, PINEAPPLE, MASCARPONE CREAM, VANILLA |
| TARTE AUX POMMES, GLACE CANNELLE ET CARAMEL (À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS) | 15 | APPLE TART WITH CINNAMON AND CARAMEL ICE CREAM (PLEASE ORDER AT THE START OF YOUR MEAL) |
| BOULE DE GLACE ARTISANALE OU SORBET | 7 | SCOOP OF HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET |