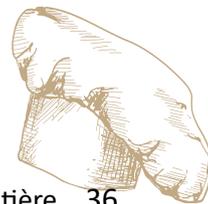


PALACÉ



SALADES & SOUPES

Salade verte	9
Salade mêlée	11
Salade d'épinard, pecorino arancini, chili, oignons de printemps, balsamique	15
Salade de poulet au curry, fruits	25
Potage de petits pois et lait de coco, curry vert, jambon de Parme	15
Potage au vin blanc de Cernieux	14
Velouté aux asperges, cardamome, livèche	16

ENTRÉES

Duo d'asperges, oeuf mimosa, sauce gribiche	23
Foie gras de canard, pois mange, échalotte vinaigrette aux pistaches	25
Os à moëlle, fleur de sel, pain Maggia	18
Tartare de boeuf, toast, beurre	25

TARTES FLAMBÉES dès 17:00

Mont Vully <i>Lardons, oignons, cumin</i>	18
Le printemps <i>Ails des ours, camembert, pignons, radis</i>	20
Le fumé <i>Saumon fumé, câpres, aneth, pickles d'oignons</i>	22

VEGETARIEN

Feuilleté aux épinards, pignons, légumes printaniers	28
Risotto carnaroli, oignons de printemps, morilles fraîches, carottes, parmesan	30

CHEF CORNER

Côtelette de porc de Napf, sauce charcutière légumes du marché, purée de pommes de terre	36
Magret de canard, jus au Porto, asperges vertes, pommes de terre nouvelles	38
Asperge verte et blanche, vinaigrette sauce Maltaise, pommes rissolée	34
Jambon de Parme	9
Jambon cuit	6

LES CLASSICS

Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre	29
Coquelet «Diabolo», pommes frites (35 Minutes)	29
Escalope de veau viennoise, pommes frites	39
Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, pommes nouvelles	37

LES VIANDES

Entrecôte suisse, pommes frites, 150gr.	36
beurre aux herbes, pommes frites, 250gr.	46
Dès 2 personnes par pers.	
Entrecôte double « dry aged », légumes sauce bordelaise, pommes frites	52

LES POISSONS

Saumon suisse, minis poireaux, radis, pommes de terre nouvelles	39
Filets de perche Loë du Lötschental rôtis, pommes nature	44