

# Midi

## Entrées

Salade César	
<i>Nature</i>	28
<i>Volaille</i>	38
<i>Gambas</i>	42
Gravelax de saumon de Lostalio	32
<i>Betterave, wasabi et sarrasin</i>	
Salade quinoa	25
<i>Concombre, fenouil, tomate et vinaigrette calamansi</i>	
Velouté de saison	26
<i>Artichaut et noisette</i>	

## Menu de la semaine

lundi à vendredi

### Entrée

Au choix du chef

–

### Plat

Au choix du chef

–

Dessert à la carte

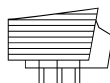
52 CHF

## Plats

Risotto de saison	38
<i>Morilles au vin du Jura</i>	
Daurade Royale	44
<i>Poêlée, asperges vertes rôties, sarrasin grillé et sauce vierge de saison</i>	
Bar	62
<i>Rôti, aubergine en caviar et confite, beurre de miso</i>	
Suprême de volaille fermière	46
<i>Rôti, petits légumes printaniers, jeunes pousses et jus de volaille infusé au poivre cubèbe</i>	
Entrecôte de bœuf	59
<i>Compotée d'oignons, pommes de terre nouvelles et sauce au poivre de Madagascar</i>	
Cheeseburger	48
<i>Boeuf, bacon, pickles, tomate, oignons frits, vieux Gruyère, sauce barbecue maison</i>	
<b>Servi avec frites ou salade</b>	
Tartare de bœuf	
<i>Toasts</i>	
100gr	36
<i>Toasts, servi avec frites ou salade</i>	
180gr	48

## Desserts et fromages

Flan pâtissier maison	14
<i>À la vanille de Madagascar</i>	
Tarte de saison	14
Carré chocolat-noisette	16
Glaces et sorbets	
del'Artisan glacier	
<i>La boule</i>	6
<i>Deux boules</i>	10
<i>Trois boules</i>	18
Assiette de notre maître fromager	21
<b>La maison Sterchi</b>	



**hôtel palafitte**  
restaurant | la table

**ORIGINE DES VIANDES:** Porc, Bœuf – Suisse | Volaille – France  
**ORIGINE DES POISSONS:** Saumon – Suisse | Daurade, Bar – FAO 27 | Gambas – FAO71 | **ORIGINE DES PAINS:** Suisse et France

**TARIFS 2024** | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus  
palafitte.ch