Tartare de maquereau fumé,
muffin au crabe et panna cotta aux asperges vertes

*****

Ravioli de veau « maison » émulsion de foie gras

*****

Carré d'agneau rôti à la provençale,
pommes nouvelles et ail confit

*****

Assortiment de desserts

Menu avec une entrée	77.–
Menu avec deux entrées	89.–

Salades et entrées

Salade verte	9.–
Salade mêlée	11.–
Fricassée de grenouilles aux herbes	21.–
Ragoût d'escargots à l'ail des ours	19.–
Cassolette de Saint - Jacques à la bretonne	23.–
Tartare de maquereau fumé , muffin au crabe et panna cotta aux asperges vertes	21.–

Pâtes et risotto

Ravioli de veau « maison » émulsion de foie gras		28.–
Lasagne aux bolets et jambon de Parme	19.–	29.–
Risotto aux asperges, mascarpone et citron confit		28.–
Risotto noir aux noix de St-Jacques et saté		33.–

Poissons

Filets de perche meunière	33.–
Filet de turbot sauvage au citron confit et câpres	41.–

Viandes

Émincé de poulet à l'Indienne	32.–
Entrecôte de cheval au beurre « maison »	32.–
Souris d'agneau confite	36.–
Carré d'agneau rôti à la provençale, pommes nouvelles et ail confit	45.–
Onglet de bœuf à l'échalote	32.–

Demandez notre carte de desserts

Provenance des viandes et poissons

Bœuf *Suisse* **Cheval** *Canada* **Poulet** *Hongrie* **Agneau** *Irlande*
Perche *Pologne* **Turbot sauvage** *Hollande* **Grenouilles** *Indonésie*

En cas d'allergies alimentaires, merci d'en référer à notre personnel