

Saint-Jacques et vongoles Scardovari en bouillon thaï, coco et citronnelle

*****

Ravioli de canard « maison », coulis de poivrons

*****

Filet de bœuf, jus réduit au diolinoir et madère, truffe du Périgord

*****

Assortiment de desserts

Menu avec une entrée	79.–
Menu avec deux entrées	92.–

Salades et entrées

Salade verte	9.–
Salade mêlée	11.–
Feuilleté aux champignons frais des bois	19.–
Ragoût d'escargots à l'ail des ours	19.–
Terrine de foie gras « maison », chutney orange amère	26.–
Saint-Jacques et vongoles Scardovari en bouillon thaï, coco et citronnelle	24.–

Les plats «canailles»

Atriaux, pommes rôties, salade de racine rouge	30.–
Tripes gratinées à la Milanaise	26.–
Tête de veau, sauce gribiche et petits légumes	32.–

Pâtes et risotto

Lasagne aux bolets et jambon de Parme légèrement truffé	23.–	31.–
Risotto aux betteraves		25.–
Risotto noir aux noix de Saint-Jacques et saté		34.–

Poissons

Filets de perche meunière	34.–
Filets de loup de mer, beurre blanc aux agrumes	43.–

Viandes

Émincé de poulet à l'Indienne	29.–
Entrecôte de cheval au beurre « maison »	33.–
Filet de bœuf, jus réduit au diolinoir et madère, truffe du Périgord	49.–

Réservation uniquement par tél. 027 723 21 14

Provenance des viandes et poissons

Bœuf *Suisse* – **Cheval** *Argentine - Uruguay* – **Poulet** *Pologne*
Perche *Russie* – **Loup de mer** *Grèce*

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