

Entrée & Plat & Dessert 60€

... L'EAU MICROFILTRÉE PLATE ET GAZEUSE VOUS EST OFFERTE TOUT AU LONG DE VOTRE REPAS.

ENTREES

Raviole ouverte de Champignons, écume de châtaigne aux épices douces (1,2,7,12) 🕜	18€
Maki de poireau, sauce thaï, truite et caviar fumé (1,4,8,9,13)	18€
Tarte feuilletée, oeuf parfait façon Meurette (1,2,3,11,12)	18€
Foie gras de Canard maison, chutney poire épicée (1,2,5,11)	22€
Ma fondue Suisse revisitée et jambon truffé(1,2,11)	18€

PLATS

Dos de Cabillaud, mousseline de céleri fumé et citron noir (2,4,7,11,12)	32€
Maki végétal de légumes d'Hiver, coco curry vert (9,12) 🕜	28€
Joues de Boeuf confites aux épices de Noël, jus corsé au vin chaud (1,2,11,12)	<i>3</i> 2 €
Noix de St Jacques rôties, coco, curry vert et riz noir exotique(1,2,12,13)	35€
Noix d'Entrecôte Sélection, flambée à table, frite de rösti maison (2,3,5,11,12)	menu+10 € /39 €
Ris de veau rôti en cocotte, sauce morilles (2,11,12).	menu+15 € /45 €

DESSERTS

Assiette de fromages Sélection Alain Michel (2,7)	10€
Faisselle accompagnée de coulis ou de crème(2)	6€
Assortiment de sorbets et glaces du moment (2)	11€
Soufflé au Grand Marnier, sorbet mandarine (2,3)	13€
Marron en légèreté, meringue vanillée et mandarine givrée (1,2,3,7)	13€
Cueillette chocolatée des sous-bois, glace aux cèpes (1,2,3,7)	13€
Feuille à feuille Vanille/Tonka et caramel au beurre salé (1,2,3,7)	13€
Le Baba aux fruits de saison, sorbet orange sanguine (1,2,3,7)	13€



Prix nets taxes et services compris La liste des provenances est disponible à l'accueil.

<u>ALLERGENES</u>: 1: gluten, 2: lait, 3: oeuf, 4: poisson, 5: moutarde, 6: arachide, 7: fruits à coques, 8: soja, 9: sésame, 10: lupin, 11: sulfites, 12: céleri, 13: mollusques, 14: crustacés

