

ENTREES

Soupe de poissons de roche, croûtons de rouille		18.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau et mariné aux condiments	100g	26.00
Garniture pommes frites en plat	170g	38.00
Lapereau confit aux carottes fondantes et pruneaux, Mesclun aux fruits secs		28.00
Carpaccio de noix de Saint-Jacques coupées épaisses, Citron vert et aneth		31.00
Salade de rampon aux copeaux de foie gras et magret de canard fumé, Brioche dorée et pommes Granny Smith rôties		32.00

POISSONS

Risotto Carnaroli aux fruits de mer, Sauce « marinière » aux pistils de safran		29.00
Filet de Saint-Pierre rôti, fondue de fenouil, Emulsion à la livèche		39.00
Noix de Saint-Jacques grillées, purée de patates douces, Coulis de homard		43.00
Cuisses de grenouilles sautées à la « provençale », Mousseline de pommes de terre à l'ail doux		47.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

VIANDES

Echine de cochon GRTA Teriyaki, Choux verts confits et lard rôti	37.00
Parmentier de queue de boeuf aux cornes d'abondance	38.00
Magret de canard rôti au miel et romarin, Navets glacés et brocolis	39.00
Carré d'agneau « trois côtes » rôties au thym Fine ratatouille et mousseline de pommes de terre	49.00
Noix d'entrecôte « Sélection Molard » (170gr), fricassée de champignons, Pommes de terre Grenaille au persil frais, sauce vin rouge	51.00

FROMAGES

Sélection de 4 fromages frais et affinés de la maison « Müller » Gelée de poires William au gingembre	18.00
--	-------

ENTREMETS

Crème brûlée à la fève de Tonka	13.00
Salade de fruits exotiques au coulis de mangue et tuile aux amandes	14.00
Baba au vieux Rhum, sirop d'ananas, crème fouettée à la vanille fraîche	16.00
Tiramisu parfumé à l'Amaretto	16.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, sorbet fruits rouges	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.