

ENTRÉES

Soupe de courge muscade, petits croûtons dorés et graines torrifiées	21.00
Tartare de veau taillé au couteau, pain toasté au lard de Colonnata (100g)	29.00
Gravelax de saumon d'Ecosse aux baies roses, avocat aux herbettes	29.00
Saint-Jacques des côtes françaises, taillées épaisses en tataki, radis roses et blancs	36.00
Foie gras poêlé, bouquet de rampon et figues au vinaigre balsamique	36.00

POISSONS

Feuilleté d'escargots Petit-gris aux câpres, carottes et morilles (6x)	22.00
(Les 12x)	39.00
Pavé de lieu jaune à la vapeur de poivre et agrumes, barigoule d'artichaut	37.00
Cuisses de grenouilles sautées à la provençale, concassé de tomates et pommes purée à l'ail doux	48.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES

Croquettes de poulet au Gruyère Pommes frites maison	18.00
---	-------

VIANDES

Pot-au-feu de bœuf, légumes fondants et condiments	36.00
Joues de cochon confites au Gamaret, légumes d'hiver au jus	39.00
Rognons de veau cuits au gros sel, haricots verts à l'échalote et sauce au porto	40.00
Suprême de pintade farci et rôti, poêlée de champignons	41.00
Contre-filet de bœuf « sélection Molard » pommes gaufrette et sauce au poivre vert	47.00

FROMAGES

L'assiette de fromages frais et affinés « Maison Müller »	16.00
---	-------

ENTREMETS

Crème brûlée à la vanille Bourbon	15.00
Tiramisu à l'Amaretto	16.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Entremets mangue et clémentine	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

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

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