

## LES ENTRÉES

Velouté de courge muscade Graines torrifiées et petits croûtons dorés	22.00
Salade d'artichauts violets Œuf de poule mimosa et copeaux de Parmesan	22.00
Terrine de chasse aux figues, fine gelée au Porto et mesclun	30.00
Fricassée de champignons des bois, fleuron et sauce persil	25.00
Gravelax de saumon d'Ecosse mariné au yuzu Crème fouettée au wasabi et citron caviar	29.00

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Pavé de merlu poêlé Mousseline de patates douces au gingembre	35.00
Risotto crémeux aux crevettes sauvages, vinaigrette au shiso	36.00
Quenelle de poisson, fenouil confit, émulsion citronnée	33.00

## LES ESCARGOTS ET GRENOUILLES

Montgolfière d'escargots et de grenouilles aux câpres et aux carottes	39.00
--	-------

## POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Petit burger de bœuf, gruyère, tomate, Pommes frites maison	18.00
--	-------

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

## LES VIANDES

Entrecôte parisienne rôtie à l'ail Os à moëlle et légumes de saison	40.00
Joues de cerf confites au Gamaret Garniture chasse et spätzli	39.00
Souris d'agneau braisée au miel et romarin Pois chiches et légumes à l'orientale	40.00
Jarret de sanglier aux baies de genièvre Garniture chasse et spätzli	35.00
Cuisse de volaille GRTA farcie aux champignons des bois Mousseline de pommes de terre et légumes de saison	35.00

## LE FROMAGE

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

## LES DESSERTS

Biscuit coulant au chocolat chaud, glace stracciatella	16.00
Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé	15.00
Poire pochée au vin chaud, crème glacée vanille	14.00
Crème brûlée à l'orange et Grand Marnier	14.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

*Les glaces : Fior di latte, vanille, caramel beurre salé*

*Les sorbets : fraise, citron, abricot*