

LES ENTRÉES

Bisque de homard au piment d'Espelette et crème fouettée	22.00
Salade de haricots verts, copeaux de foie gras, Pain d'épices, pomme Granny Smith	23.00
Bouchée à la reine aux champignons, volaille et ris de veau	26.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau (90g)	30.00
Noix de Saint-Jacques fumées, bouillon thaï au kombu	34.00

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Pavé de bar cuit sur la peau, étuvée d'endives à l'orange	35.00
Noix de Saint-Jacques snackées, Fondue de poireaux à la truffe noire et jus de viande	41.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties à l'ail doux, Pommes de terre mousseline et persil frais	49.00
---	-------

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets et pommes frites maison	18.00
---------------------------------	-------

SUR COMMANDE 48H À L'AVANCE

Poulet de Bresse entier truffé sous la peau Mousseline de pommes de terre à la truffe	la pièce / 158.00
--	-------------------

LES VIANDES

Cuisse de volaille aux fruits secs Galette de maïs et pop-corn	35.00
Poitrine de veau « basse température » Chou farci et jus à la sauge	36.00
Joues de cochon confites au Gamaret, Oignons grelots, champignons de Paris et lard sec	39.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau (160g) Pommes de terre frites Maison	43.00
Noix d'entrecôte « Boucherie du Molard » Pommes de terre frites Maison, légumes de saison	45.00

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Salade d'agrumes à l'anis étoilé et cannelle, Sorbet citron et tuile aux amandes	14.00
Tiramisu parfumé à l'Amaretto	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace stracciatella	16.00
Charlotte aux mandarines	16.00
Assortiment de glaces et sorbets <i>Les glaces : Stracciatella, vanille, café, chocolat</i> <i>Les sorbets : fraise, citron, abricot</i>	la boule 5.00

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