

LES ENTRÉES

Asperges violettes servies tièdes Sauce hollandaise et condiments	21.00
Salade de pissenlit, œuf de poule frit Petits croûtons et lardons dorés	23.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau Toast tomate au beurre de cresson de fontaine (90g)	31.00
Saumon d'Ecosse en trois façons : <i>Fumé par nos soins... en tartare à l'aneth... grillé sur laitue de mer à l'orange sanguine</i>	34.00
Carpaccio de sériole Salicornes et shimeji, œufs de poisson volant	35.00

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Filet de daurade royale poêlé Fenouil confit et sauce aux agrumes	36.00
Risotto d'encornets rôtis aux tomates séchées et citron Vieux Parmesan	38.00
Médallions de lotte, piperade de légumes au basilic	41.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties Pommes de terre mousseline et sauce à l'ail des ours	49.00
---	-------

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

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

LES VIANDES

Parmentier de queue de bœuf « suisse » aux champignons Et foie gras	36.00
Magret de canard au poivre de Séchuan et miel Fricassée de légumes de printemps	36.00
Quasi d'agneau à l'ail noir, tian de légumes	38.00
Le Cabri de Serge Kursner à l'oseille et épinards Jus court tranché à l'huile de noix	41.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau (160g) Pommes de terre frites Maison	45.00
Noix d'entrecôte « Boucherie du Molard » Pommes de terre frites Maison, sauce au poivre vert	45.00

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Salade d'ananas et passion	14.00
Pavlova aux framboises	15.00
Cheesecake au spéculos	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00

Les glaces : Pistache, vanille, café, chocolat

Les sorbets : fraise, citron, abricot, framboise