

## LES ENTRÉES

La salade estivale, artichaut et jeunes carottes Du Château des bois, vinaigrette aux herbettes	23.00
Soupe froide de tomates, mozzareline GRTA au pesto	27.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau Toast tomate au beurre de cresson de fontaine (90g)	31.00
Ceviche de bar au lait de coco Oignons cébette et champignons Shimeji	35.00
Tataki de thon, daïkon, pousses de soja et tobiko	36.00

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Grosse crevette black Tiger au basilic sur un risotto crémeux	40.00
Médallions de lotte rôtis, Purée de patates douces au gingembre	42.00
Filet de Saint-Pierre rôti, épinard et sauce livèche	43.00

## LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties, concassé de tomates mousseline de pommes de terre	51.00
---	-------

## POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets de veau, pommes frites maison et légumes	18.00
--	-------

## LES VIANDES

Suprême de poulet GRTA à l'estragon, légumes d'été	37.00
Trois côtes d'agneau poêlées à l'ail doux Haricots verts au jus et à l'échalote confite	41.00
Quasi de veau rôti au thym, fine ratatouille	43.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau (160g) Pommes de terre frites Maison	46.00
Noix d'entrecôte « Boucherie du Molard » Pommes de terre frites Maison	48.00

## LE FROMAGE

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

## LES DESSERTS

Salade de melon et pastèque au poivre de Timut	
Sorbet abricot	14.00
Tartelette aux fraises, crème chibouste et rhubarbe	15.00
Pavlova aux framboises et mûres	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*