

LES ENTRÉES

Soupe de poisson de roche, croûtons de rouille	28.00
Terrine de saumon d'Ecosse Sucrine aux herbettes et sauce gribiche	29.00
Tartare de veau « Suisse » taillé au couteau Toast tomate au beurre de cresson de fontaine	31.00
Fricassée de champignons des bois Œuf parfait, sauce au persil plat	33.00

LES POISSONS ET COQUILLAGES

Risotto crémeux aux coquillages, sauce safranée	40.00
Daurade royale, poêlée de courgettes au cumin Purée de panais	42.00
Maigre de Corse à la vapeur de poivre Purée de patates douces au gingembre, sauce agrumes	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 poulet, pommes frites maison et légumes	18.00
Fish and chips	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

Travers de porc GRTA laqués au miel et soya Poêlée de légumes	39.00
Souris d'agneau au romarin Lentilles de la Petite Grave	41.00
Tartare de veau « Suisse » taillé au couteau Pommes de terre frites Maison, toast tomate au beurre de cresson	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

Crème brûlée potiron et Bailey's	14.00
Nougat glacé aux fruits secs	15.00
Tartelette aux prunes et à la crème d'amande	15.00
Cheesecake aux myrtilles	15.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00

Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat

Les sorbets : fraise, citron, abricot, pêche de vigne

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