

## 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*