

LES ENTRÉES

Velouté de courge muscade, Graines torrifiées et petits croûtons dorés	24.00
Œufs pochés meurette	25.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau	
Toast au beurre de cresson de fontaine	32.00
Noix de Saint-Jacques des côtes françaises	
Fumées puis snackées, radis bière et champignons Shimeji	39.00

LES POISSONS

Filet de daurade royale snacké, étuvée d'endives à l'orange	40.00
Filet de Saint-Pierre aux épices, fenouil confit	44.00

LE RISOTTO

Risotto crémeux aux calamaretti	40.00
---------------------------------	-------

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties	
Pommes de terre mousseline, concassé de tomates	52.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets de poulet, pommes frites maison et légumes	20.00
--	-------

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

LES VIANDES

Joues de cochon confites au Gamaret, Polenta aux tomates séchées	40.00
Magret de canard au miel, chou-fleur rôti aux épices	42.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau Pommes de terre frites Maison	47.00
Noix d'entrecôte « Boucherie du Molard » sauce au poivre vert Pommes de terre frites Maison et légumes	55.00

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace caramel	15.00
Entremets mangue-passion	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00
<i>Les glaces : Caramel, vanille, café, chocolat</i>	
<i>Les sorbets : fraise, citron, abricot, pêche de vigne</i>	

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