

LES ENTRÉES

Crèmeux de petits pois à la menthe fraîche Sot-l'y-laisse	24.00
Asperges vertes en vinaigrette œuf de poule poché Copeaux de parmesan	26.00
Tartare de bœuf « suisse » taillé au couteau	32.00
Chaud-froid de langoustines, tobiko et pickles	39.00

LE POISSON ET LES GRENOUILLES

Pavé de bar sauvage, piperade de légumes à l'ail des ours	36.00
Cuisses de grenouilles rôties, concassé de tomates	52.00

LE RISOTTO

Risotto aux morilles fraîches	46.00
-------------------------------	-------

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets et pommes frites maison	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

Cuisse de poulet « GRTA » farcie aux champignons	40.00
Le Cabri de Serge Kursner farcî aux épinards et champignons	43.00
Tartare de bœuf « suisse » taillé au couteau Pommes de terre frites Maison	47.00
Entrecôte de bœuf « suisse » Pommes de terre frites Maison	55.00

LE FROMAGE

La sélection de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
--	-------

LES DESSERTS

Crème brûlée à l'orange sanguine	15.00
Entremets citron vert et poires	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00

Les glaces : Vanille, chocolat, thé vert matcha

Les sorbets : yuzu-citron vert, fraise, clémentine corse

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