

LES ENTRÉES

Crèmeux de petits pois à la menthe fraîche, petits croûtons	19.00
Pâté en croûte de bison, gelée au whisky, bouquet de salade	24.00
Cocktail de crevettes et avocat, sauce Calypso	26.00
Tartare de bœuf, toast au beurre de cresson de fontaine	32.00

LE POISSON

Filet de bar snacké, étuvée de poireaux, sauce à l'oseille	36.00
Filet de truite rôti, sauce citron et câpres, Etuvée de poireaux	37.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties en persillade, purée de pommes de terre	52.00
--	-------

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Boulettes de poisson pané, pommes de terre frites 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

Suprême de poulet jaune braisé au cidre et aux pommes, légumes et mousseline de pommes de terre	35.00
Joue de cochon pochée au poivre noir et au thé, légumes confits	35.00
Tartare de bœuf, toast au beurre de cresson de fontaine, pommes de terre frites Maison	47.00
Entrecôte de bœuf, frites et légumes, sauce au poivre vert	49.00
Supplément garnitures	5.00

LE FROMAGE

Plateau de fromages frais et affinés	la portion	4.00
--------------------------------------	------------	------

LES DESSERTS

La tarte ou le dessert du jour		15.00
Forêt noire		15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace caramel		16.00
Coupe arrosée du moment	1 boule	12.00
	2 boules	17.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule	5.00

Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat

Les sorbets : abricot, citron, ananas, framboise

Supplément crème Chantilly Chf. 2.-