

LES ENTRÉES

Salade du moment	16.00
Velouté de courge muscade Graines torréfiées et éclats de châtaignes	23.00
Ombre chevalier fumé, crème aigre	29.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau Toast à la tomate	32.00
Foie gras au poivre sauvage de Madagascar Cuchaule dorée et compote de coing	35.00

LES GRENOUILLES

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

LES POISSONS

Filet de daurade royale, étuvée de poireaux à l'orange	31.00
Filet de truite au beurre, endive braisée	34.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets de poulet, pommes frites maison et légumes	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 canard confite Gratin dauphinois, légumes du jour	32.00
Joues de cochon braisées au Gamaret Purée de pommes de terre, légumes du jour	39.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau, toast à la tomate Pommes de terre frites maison	47.00
Entrecôte de bœuf, jus réduit Gratin dauphinois, légumes du jour	47.00

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Parfait glacé à la Chartreuse	15.00
Biscuit coulant au chocolat, 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 vert, abricot</i>	

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