

Entrées

TARTE FINE AU CHÈVRE DE MONTROND / AIGUILLETES DE CANARD / MESCLUN	12
TARTARE DE SAUMON / VIEUX COMTÉ / POMME / SAUCE CURRY	13
BURRATA / LÉGUMES EN RATATOUILLE / CHLOROPHYLLE D'HERBES / TUILE DE PAIN AILLÉE	13
BALLOTIN DE FOIE GRAS / DÉCLINAISON DE POMME / BRIOCHE	15

Plats

BALLOTINE DE VOLAILLE / ÉCREVISSSES / PETITS LÉGUMES	19
POITRINE DE COCHON LAQUÉE AUX ÉPICES DOUCES / ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE / PETITS LÉGUMES	22
POISSON DU MARCHÉ / QUINOA / LÉGUMES CROQUANTS / SAUCE VIERGE	23
PAVÉ DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE / RISOTTO / PETITS LÉGUMES	25

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES	POUR 1 PERSONNE	6,00
	POUR 2 PERSONNES	10,00

Desserts

CAFÉ / THÉ GOURMAND		8,50
ABRICOTS RÔTIS / CAMEL AU ROMARIN / SABLÉ BRETON / CRÈME GLACÉE		9,00
STREUSEL CHOCOLAT / CRÈME AU THYM / FRUITS FRAIS ET BILLES DE SORBET		9,00
TARTE CITRON REVISITÉE		9,00
COUPE DE GLACE MÖVENPICK <small>THE ART OF SWISS ICE CREAM</small>		
<i>VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CHOCOLAT BLANC,</i>	1 BOULE	2,50
<i>EXPRESSO, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON,</i>	2 BOULES	4,50
<i>PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE</i>	3 BOULES	6,50

*Menu à 32 euros par personne
(hors boissons)*

Entrée

TARTE FINE AU CHÈVRE DE MONTROND / AIGUILLETES DE CANARD /
MESCLUN

Plat

POITRINE DE COCHON LAQUÉE AUX ÉPICES DOUCES / ÉCRASÉ DE POMME
DE TERRE / PETITS LÉGUMES

Dessert

STREUSEL CHOCOLAT / CRÈME AU THYM / FRUITS FRAIS ET BILLES DE
SORBET

LES PRIX S'ENTENDENT TTC, SERVICE COMPRIS
LE MENU EST NON MODIFIABLE

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS