

LES ENTREES à 23.-

Œuf parfait façon meurette, croutons au thym

*

Velouté de panais et siphon foie gras

*

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

*

LES PLATS PRINCIPAUX à 40.-

Poitrine de cochon confite, céleri et praliné de cacahuètes

*

*Filet d'omble du beaufortain, riz croustillant à l'encre de seiche
et millefeuille de rutabaga-cima di rapa*

*

Chou-fleur rôti et pois chiche, crème coco

*

LES DESSERTS à 12.-

Le Mont Blanc, sorbet orange sanguine

*

Mini choux craquelin au chocolat, sorbet stracciatella

*

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

TVA 8.1% incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.

Demandez notre carte témoin avec le détail des allergènes

Nous vous proposons également des plats végétariens ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose