

	<u>Croquetas</u> au jambon	
	salade de betteraves/ sauce tomate	31
	<u>Poulpe</u> à la galicienne	
	pomme de terre/ mayonnaise au piment et paprika fumé	35
	<u>Cerf</u> en gravlax/ sorbet betteraves & baie de genièvre	
3 /	pickles de groseilles/ gel estragon	35
	<u>Œuf Parfait</u> en velouté de potimarron rôti	
	siphon châtaigne/ croûton au lard de Colonnata/	
3	écume de champignon	32
	<u>Truite du Jura</u> au shizo rouge	
	pomme dauphine/ purée de chou-fleur/ coco/ miso/ blettes	56
3	<u>Ventrèche de thon rouge</u> mi-cuit sauce ponzu	
	purée de fenouil/ cardamome verte/ pakchoï shiitakés	61
	<u>Pluma de Porc Ibérique</u> laquée,	
9	courge/ betterave/ riz vénéré/ nashi au Sichuan	59
	<u>Canard Confit</u> en parmentier	
	céleri-rave/ trompettes/ raisin au verjus	55
	<u>Balade en forêt</u> autours des champignons	
	panais/ persillade	42
2	<u>Suggestion:</u>	
3	Selle de Chevreuil en deux services	
	sauce grand veneur/ purée de chou-rouge/bolet/	
	marrons caramélisés/ spaetzli maison/ poire à Botzi	75
	<u>Assiette de Fromages</u> d'ici et d'ailleurs	18
	<u>Crêpes Suzette</u> flambées au Grand Marnier	
	façon "La Réunion"/ sorbet champagne	20
	<u>Pâté en croute</u> aux fruits de saison	
	glace crème de marron	19
	<u>Tiramisu</u> au café et Baileys	
	glace café-amaretto	20
	<u>Poire</u> pochée au vin rouge/ épices	

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

crémeux chocolat/ glace vanille