
NOTES SUGGESTIONS HIVERNALES

SALADE DE POULPE À L'AIL & AU PERSIL, ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADINE GOURMANDE

ENTRÉE: 22.-

PLAT: 40.-

VELOUTÉ ARTISANAL & FOIE GRAS POÊLÉ PARFUMÉ À L'HUILE DE NOISETTE

ENTRÉE: 24.-

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FIGUES PARFUMÉES AU CALVADOS

ENTRÉE: 25.-

PLAT : 46.-

CARPACCIO DE ST-JACQUES ASSAISONNÉ À L'HUILE D'OLIVE VANILLÉE ET LIME, SUR UN NID DE YAOURT GREC

(En plat : accompagné de pommes frites artisanales)

ENTRÉE : 21.-

PLAT : 40.-

SAUTÉ DE BŒUF À LA MINUTE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES ARTISANALES

PLAT : 38.-

UNE SUPERBE SOURIS D'AGNEAU (ALPSTEIN IP CH) PARFUMÉE AU THYM ET CITRON VERT, ACCOMPAGNÉE POMMES FRITES ARTISANALES

PLAT : 49.-

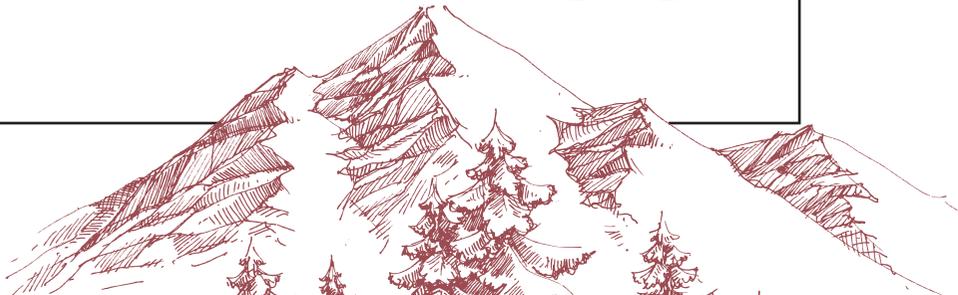
ROGNON DE VEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, LÉGUMES DU MOMENT, ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES ARTISANALES

PLAT : 32.-

CÔTELETTES D'AGNEAU PERSILLÉES SUR ARDOISE, LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES FRITES ARTISANALES, SAUCE AU CHOIX

(café de Paris, beurre aux herbes, beurre vigneron, sauce aux champignons)

PLAT : 42.-



NOTRE MENU HIVERNAL

VELOUTÉ MAISON & FOIE GRAS POÊLÉ PARFUMÉ À L'HUILE DE NOISETTE



CARPACCIO DE ST-JACQUES ASSAISONNÉ À L'HUILE D'OLIVE VANILLÉE ET
LIME SUR UN NID DE YAOURT GREC



FILET DE BŒUF SUR ARDOISE
SAUCE CAFÉ DE PARIS
LÉGUMES DU MOMENT, POMMES FRITES ARTISANALES

OU

UNE SUPERBE SOURIS D'AGNEAU (ALPSTEIN IP CH) PARFUMÉE AU THYM ET
CITRON VERT, POMMES FRITES ARTISANALES



DESSERT DU MOMENT

MENU 3 PLATS (BŒUF): 84.-

MENU 4 PLATS (BŒUF): 97.-

MENU 3 PLATS (AGNEAU): 82.-

MENU 4 PLATS (AGNEAU): 95.-

