

Nos Entrées

Soupe de Poissons **21-**

Croûtons - Espuma Rouille - Gruyère

Ris de Veau et Morilles sur Feuilleté **24-**

Asperges

Escalopes de Foie Gras snackées **28-**

Pommes - Brioche

Gaspacho d'Aubergine fumée V **24-**

Ricotta - Antipasti

Gravlax de Lieu Jaune **24-**

Mousse d'Herbes - Dashi - Pickles



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.

Nos Plats

Sole Meunière	52-
Pommes De Terre	
Dos de Lieu Jaune rôti au Pamplemousse	40-
Purée de Carottes & Petit-Pois	
Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé	40-
Jardinière de Légumes & Pommes Croquettes	
T-Bone de Veau aux Girolles	42-
Jardinière de Légumes & Pommes Dauphines	
Lard maigre 36heures	30-
Sauce Yakitori & Pommes Dauphines	
Tofu <i>LuxSoy</i> au Curry Vert d'Épinard V	26-
Pak Choi & Noix de Cajun	



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.

Afin d'éveiller les papilles gustatives de votre enfant, nous lui proposons n'importe quel plat à la carte en petite portion.

Nos Desserts

Notre Dame Blanche 15-

Valrhona Oriado - Crème Chantilly - *Wäffelcher*

Crème Brûlée à l'Ancienne 12-

Tartelette au Rhubarbe de notre Jardin 14-

Framboise

Sablé au Chocolat Guanaja & Noisette Grillée 16-

Glace Caramel Beurre salé

Mille-feuille aux Fraises 14-

Glace Vanille Tahiti

Nougat Glacé à l'Orange & au Miel 14-

Nos Sorbets & Glaces Maison 4- par boule

Moka - Vanille Madagascar - Praliné

Verveine Citronnelle - Framboise - Mangue

Gault & Millau

— 13|20 —



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.