

Les formules

Menu du déjeuner 28€

Ou Entrée 8.50€
Plat 18.50€
Dessert 7€

Le mardi soir, cette formule est également proposée

Menu en 3 plats 41€

Entrée, plat et fromage ou dessert

Le soir uniquement

Menu en 4 plats 51€

Entrée, poisson, viande et fromage ou dessert

Le soir uniquement

Menu enfant 14€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

41€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

51€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Veillez nous consulter pour toutes allergies ou intolérances alimentaires

Le Menu

*41€ en 3 plats ou 51€ en 4 plats
Uniquement le soir*

Entrées

Velouté d'asperges-jambon cru-roquette
Cannelloni d'avocat-crabe-épines vinettes- citron vert

Plats

Filet de truite-petits pois-sauce vin jaune
Pintade-morilles-pommes de terre-asperges
*Suggestion : Ris de veau de chez Mr Bocquet-
Pommes de terre -morilles-asperges**

Desserts

Tartelette chocolat-cacahuètes
Fraises-rhubarbe-meringue-vanille
Kouign amann- caramel-vanille
Sélection de fromages affinés par Marc Bubouloz

*supplément de 10€

Veillez nous consulter pour toutes allergies ou intolérances alimentaires

La carte du soir

Entrées

Velouté d'asperges-jambon cru-roquette	12€
Cannelloni d'avocat-crabe-épines vinettes- citron vert	15€

Plats

Filet de truite-petits pois-sauce vin jaune	31€
Pintade-morilles-pommes de terre-asperges-	30€
Ris de veau de chez Mr Bocquet- pommes de terre -jus infusé ou petits pois-légumes-jus infusé	42€

Desserts

Tartelette chocolat-cacahuètes	10€
Fraises-rhubarbe-meringues-vanille	9€
Kouign amann- caramel-vanille	9€
Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz	9€

Veillez nous consulter pour toutes allergies ou intolérances alimentaires