

Les formules

Menu du déjeuner 28€

Ou Entrée 8.50€
Plat 18.50€
Dessert 7€

Menu en 3 plats 43€

Entrée, plat et fromage ou dessert
Le soir uniquement

Menu en 4 plats 53€

Entrée, poisson, viande et fromage ou dessert
Le soir uniquement

Menu enfant 14€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

43€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

53€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Le Menu

Uniquement le soir

Entrées

Œuf parfait-girolles-épinard-noisettes
Déclinaison de fenouil-sablé anis- chips de jambon cru
Foie gras -rhubarbe-pain écossais*

Plats

Presc de cochon-artichaud-beignet de pommes de terre-jus infusé
Cabillaud-salicornes-coquillages-pêches
Ris de veau-artichauds-beignets de pommes de terre-jus infusé**

Desserts

Gourmandise chocolat-noisettes
Tartelette pistache-framboises
Kouign amann- caramel-vanille
Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz

*supplément de 6€

** supplément de 10€

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, veuillez nous consulter

La carte du soir

Entrées

Œuf parfait-girolles-épinard-noisettes	12€
Déclinaison de fenouil-sablé anis- chips de jambon cru	11€
Foie gras -rhubarbe-pain écossais	16€

Plats

Presc de cochon-artichaud-pommes de terre- jus infusé	27€
Cabillaud-salicornes-coquillages-pêches	27€
Ris de veau-artichauds-beignets de pommes de terre- jus infusé	39€

Desserts

Gourmandise chocolat-noisettes	10€
Tartelette pistache-framboises	10€
Kouign amann- caramel-vanille	8€
Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz	10€

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, veuillez nous consulter