

# 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 sauf le mardi soir*

Menu en 4 plats 53€

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

Menu enfant 15€

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 lundi, jeudi, vendredi et samedi soir*

## Entrées

Truite confite-pickles de légumes-citron-sésame  
Déclinaison de chou fleur-streussel parmesan  
Escalope de foie gras poêlée -maïs\*

## Plats

Noix de St Jacques-risotto-butternut-noisettes  
Suprême de pintade-champignons-pommes de terre-jus de viande  
Ris de veau-champignons-pommes de terre-jus de viande\*\*

## Desserts

Entremet chocolat-noisettes  
Citron-sésame  
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

Truite confite-pickles de légumes-citron-sésame	14€
Déclinaison de chou fleur-streussel parmesan	12€
Escalope de foie gras poêlée -maïs	16€

## Plats

Noix de St Jacques-risotto-butternut-noisettes	27€
Suprême de pintade-champignons-pommes de terre-jus de viande	25€
Ris de veau-champignons-pommes de terre-jus de viande	37€

## Desserts

Entremet chocolat-noisettes	10€
Citron-sésame	10€
Kouign amann- caramel-vanille	8€
Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz	10€

*Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, veuillez nous consulter*