

Les formules

Menu du déjeuner 29€

Ou Entrée 8.50€
Plat 19€
Dessert 7€

Menu en 3 plats 44€

Entrée, plat et fromage ou dessert
Le soir uniquement sauf le mardi soir

Menu en 4 plats 54€

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

Menu enfant 15€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

44€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

54€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Le Menu

Uniquement le lundi, jeudi, vendredi et samedi soir

Entrées

Œuf parfait-volaille-champignons de Paris
St Jacques marinées grillées-betterave-raifort
Foie gras marbré au vin rouge-chutney pomme-poire-pain écossais*

Plats

Cabillaud-légumes racines-sauce vin jaune-citron
Joues de cochon confites-panais- pommes de terre
Ris de veau-garniture au choix**

Desserts

Biscuit et crème namelaka au chocolat
Entremet coco-mangue-passion
Kouign amann- caramel-vanille
Moelleux au chocolat-sauce et glace chocolat
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-volaille-champignons de Paris	13€
St Jacques marinées grillées-betterave-raifort	14€
Foie gras marbré au vin rouge-chutney pomme-poire-pain écossais	16€

Plats

Cabillaud-légumes racines-sauce vin jaune-citron	28€
Joues de cochon confites-panais- pommes de terre	28€
Ris de veau-garniture au choix	39€

Desserts

Biscuit et crème namelaka au chocolat	10€
Entremet coco-mangue-passion	8€
Kouign amann- caramel-vanille	8€
Moelleux au chocolat-sauce et glace chocolat	10€
Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz	10€

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, veuillez nous consulter