

# 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

Cannelloni de crabe-radis daïkon-citron  
Œuf poché façon meurette  
Foie gras -chutney pomme-pain écossais\*

## Plats

Noix de St Jacques-déclinaison de chou fleur  
Quasi de veau-céleri-frites de polenta-jus de viande  
Ris de veau-céleri-frites de polenta-jus de viande\*\*

## Desserts

Entremet chocolat-poivre de Sichuan  
Spéculos-pommes-vanille  
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

Cannelloni de crabe-radis daïkon-citron	16€
Œuf poché façon meurette	14€
Foie gras -chutney pomme-pain écossais	18€

## Plats

Noix de St Jacques-déclinaison de chou fleur	29€
Quasi de veau-céleri-frites de polenta-jus de viande	28€
Ris de veau-céleri-frites de polenta-jus de viande	39€

## Desserts

Entremet chocolat-poivre de Sichuan	10€
Spéculos-pommes-vanille	10€
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*