

# Les formules

Menu du déjeuner 29€

Ou	Entrée	8.50€
	Plat	20€
	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 sauf le mardi soir*

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-petits pois-chips de jambon cru  
Cannelloni avocat-crabe-citron vert  
Foie gras -rhubarbe-pain écossais\*

## Plats

Omble chevalier-légumes de saison - sauce à l'oseille  
Suprême de pintade- pommes de terre-artichauts-jus réduit  
Ris de veau- pommes de terre-artichauts- jus réduit\*\*

## Desserts

Chocolat-café  
Tartelette fraise-vanille  
Kouign amann- caramel-pomme verte  
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-petits pois-chips de jambon cru	14€
Cannelloni avocat-crabe-citron vert	16€
Foie gras -rhubarbe-pain écossais	18€

## Plats

Omble chevalier-légumes de saison - sauce à l'oseille	34€
Suprême de pintade- pommes de terre-artichauts-jus réduit	34€
Ris de veau- pommes de terre-artichauts- jus réduit	39€

## Desserts

Tartelette vanille-fraise	10€
Chocolat noir-café	10€
Kouign amann- caramel-pomme verte	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*