

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

Tartare de tomate-mozzarella-jambon cru
Thon rouge mariné-grillé-sésame-fenouil
Foie gras -fraise-pain écossais*

Plats

Lieu jaune-salicornes-nectarine-coquillages
Présa de cochon- piperade-frites de polenta-jus réduit
Ris de veau -piperade-frites de polenta- jus réduit**

Desserts

Entremet Chocolat-framboise
Meringues-steusel-ruits rouges-crème namelaka
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

Tartare de tomate-mozzarella-jambon cru	14€
Thon rouge mariné-grillé-sésame-fenouil	16€
Foie gras -rhubarbe-pain écossais	18€

Plats

Lieu jaune-salicornes-nectarine-coquillages	34€
Présa de cochon- piperade-frites de polenta-jus réduit	34€
Ris de veau -piperade-frites de polenta- jus réduit	39€

Desserts

Entremet chocolat-framboise	10€
Meringues-streusel-ruits rouges-crème namelaka	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