

Les formules

Menu du déjeuner 29€

Ou	Entrée	8.50€
	Plat	20€
	Dessert	7€

Menu en 3 plats 45€

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

Menu en 4 plats 56€

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

Menu enfant 15€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

45€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

56€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Le Menu

Uniquement le lundi, mercredi, jeudi et vendredi soir

Entrées

Cannelloni de crabe-radis-coulis d'agrumes
Chou fleur en déclinaison
Escalope de foie gras -légumes racines-raifort*

Plats

St Jacques rôties-risotto de courges-noisettes
Paleron de veau-compoté de chou frisé-pommes de terre
Ris de veau - compoté de chou frisé-pommes de terre**

Desserts

Entremet Citron noisette
Tarte chocolat-thé
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-coulis d'agrumes	15€
Chou fleur en déclinaison	12€
Escalope de foie gras -légumes racines-raifort	17€

Plats

St Jacques rôties-risotto de courges-noisettes	35€
Paleron de veau-compoté de chou frisé-pommes de terre	32€
Ris de veau - compoté de chou frisé-pommes de terre	42€

Desserts

Entremet Citron noisette	10€
Tarte chocolat-thé	10€
Kouign amann- caramel-vanille	8€
Moelleux au chocolat-sauce et glace chocolat	10€
Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz	

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires, veuillez nous consulter