

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

St jacques marinées-grillées-betterave-raifort
Chou fleur en déclinaison
Escalope de foie gras -légumes racines-raifort*

Plats

Merlu-risotto aux coquillages-sauce coquillages
Suprême de pintade-céleri-beignets de pommes de terre-sauce fois gras
Ris de veau - céleri-beignets de pommes de terre-sauce fois gras **

Desserts

Entremet coco-mangue-passion
Sablé aux la pomme
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

St jacques marinées-grillées-betterave-raifort	15€
Chou fleur en déclinaison	12€
Escalope de foie gras -légumes racines-raifort	17€

Plats

Merlu-risotto aux coquillages-sauce coquillages	32€
Suprême de pintade-céleri-beignets de pommes de terre-sauce fois gras	32€
Ris de veau - céleri-beignets de pommes de terre-sauce fois gras	42€

Desserts

Entremet Coco-mangue-passion	10€
Sablé aux pommes	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