



Menu Dégustation

Servi pour toute la table, uniquement le soir et le dimanche midi, merci de votre compréhension.

Première entrée à choix :

Carpaccio de bœuf aux noix, scarmoza affumicata

Tonno crudo, cocktail de crevettes et de petits pois aux épices jaunes

Deuxième entrée :

Soupe froide de concombre et pomme, saumon fumé et coriandre

Troisième entrée :

Ris de veau, champignon de Paris, épinards, crème au chorizo

Plat principal :

Filet mignon de porc, sauce à l'ail
Grantortellone frits et farcis aux artichauts, aubergine grillée

Entrecôte d'agneau, sauce à l'ail
Grantortellone frits et farcis aux artichauts, aubergine grillée

Dessert à choix :

Parfait glacé aux fruits rouges

Mousse aux trois chocolats, fraises

Fromages en supplément	16.-	Menu complet	108.-
		2 entrées	93.-
		1 entrée	78.-



Carte Brasserie

Entrées :

Soupe froide de concombre et pomme, saumon fumé, coriandre	16.-
Poulpe grillé, courgette, tomate cherry en vinaigrette	18.-
Tonno crudo, cocktail de crevettes et petits pois aux épices jaunes	21.-
Carpaccio de bœuf aux noix, scarmoza affumicata	24.-

Plats :

Filet de flétan à la provençale, légumes et riz	38.-
Cordon bleu estival (tomate, pesto ail des ours, mozzarella, jambon cru) Frites et légumes	33.-
Roastbeef, frites et salade, sauce tartare	33.-
Rôti de porc servi froid, guacamole et crevettes roses, frites, salade	31.-
Steak de bœuf, sauce à l'échalotte, légumes, frites	39.-
Pour les petits enfants :	
Jambon, frites et légumes	15.-

Desserts :

Assiette de fromage de Combremont-le-Petit	16.-
Parfait glacé aux fruits rouges	14.-
Mousse aux trois chocolats, fraises	16.-
Café gourmand	15.50

Provenance :		Agneau	AU	Thon	VN
Bœuf	CH	Volaille	FR/CH	Crevettes Black Tiger	VN
Porc	CH	Flétan	NO	Crevettes roses	DK
Veau	CH	Poulpe	MA	Saumon	NO