

POUR COMMENCER

<i>Ravioli aux truffes à la crème</i>	28
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	24
<i>Le tartare de saumon au raifort</i>	24
<i>L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe</i>	27
<i>Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchaule</i>	28
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	24
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	29
<i>Bouillon aux petits légumes et mini tortellini à la viandes et lamelles de foie gras.</i>	22
<i>Le gravlax de saumon à l'émulsion de café</i>	22

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	46
<i>L'escalope de saumon, riz noir</i>	46
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	48
<i>Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons</i>	47
<i>Le filet de loup poêlé et riz Venere</i>	46
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44

LES VIANDES

<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	58
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	41
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	43
<i>Le suprême de poulet Patte Noire aux morilles</i>	45
<i>Le filet d'agneau en croûte de Provence</i>	41

LES GOURMANDISES

À commander en début de repas :

<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (2 pers. minimum)</i>	18
---	----

Demander la carte des desserts

TRADITION ET IMAGINATION... **Hiver** N°124 **2023**
MENU

MENU PLAISIR

120.—fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

*L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés*

Bisque de homard à la fines champagne en croûte

Le suprême de poulet Patte Noire aux morilles

Le chariot de fromages frais

Le soufflé aux fruits de la passion

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients
présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des
intolérances.