

LES ENTRÉES FROIDES

½ portion

Buffet de salade et antipasti (le soir uniquement)		14.-
Tranche de saumon fumé par nos soins, écrasée de pomme de terre à l'huile vierge, mousse citron	16.-	24.-
Terrine de foie gras aux figues et pain d'épices		29.-
Croustillant de crottin de chavignol au lard paysan et noix, pétale de tomate confite	16.-	24.-
Le pâté en croûte royale sur un lit de roquette		27.-
En saison, le samedi soir, buffet de hors d'œuvres seul		39.-

LES ENTRÉES CHAUDES

Queue de langoustine rôtie façon thai, risotto crémeux, chapelure coco		33.-
Douceur de pomme de terre, tempura de homard et citronnelle		18.-
Fois gras poêlé aux fruits exotiques, espuma noisette		34.-
Potage du jour		12.-

LES POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE

½ portion

Nos poissons sont servis avec
riz pilaf - ou - pomme vapeur, et endive braisée



LES VIANDES

PROVENANCES : BOEUF & VEAU : SUISSE - VOLAILLE : FRANCE – AGNEAU : NZ

Nos viandes sont servies avec :
Frites fraîches maison ou Gratin dauphinois,
et légumes de saison

Le traditionnel Châteaubriand (pour 2 personnes) par personne 58.-
Légumes de saison, pomme pont-neuf,
Sauce Béarnaise

Souris d'agneau braisée 7 heures façon bourgeoise, 39.-
Pomme cocotte

Tagliata de bœuf aux légumes grillés, 45.-
Risotto carnaroli,
Sauce vierge aux tomates séchées


Parmentier de canard confit, 29.-
Salade de rampon aux éclats de noisette

Choucroute royale au champagne 34.-
(lard fumé, lard salé, collet fumé, viennoise, saucisse fumée, jambonneau)
Pomme vapeur

Emincé de veau du Mont-Paisible (curry maison), 39.-
Riz oriental et ses garnitures

LES DESSERTS

NOS DESSERTS SONT PRÉPARÉS A LA MINUTE.
NOUS VOUS REMERCIONS PAR AVANCE DE VOTRE PATIENCE.
COMMANDEZ-LES EN MEME TEMPS QUE VOTRE MENU !



Crème brûlée à la vanille Bourbon, tuile à l'orange	16.-
Moelleux au chocolat Valrhona et son cœur coulant au chocolat blanc satin	19.-
Sphère de chocolat sur son coulis de fruits rouges	18.-
Déclinaison autour de la figue	18.-
Parfait glacé au marron et son vieux whisky	14.-
Délice aux fruits frais de saison et crème à l'angélique	16.-
Palette de sorbets maison et ses douceurs	14.-
Assiette du berger	12.-
3 mignardises gourmandes autour d'un café	16.-
Glaces (Vanille, Caramel, Pistache, Chocolat, Moka)	la boule, 4.-
Sorbets (Abricot, Poire, Figue, Fraise, Framboise, Citron)	la boule, 4. ⁵⁰
Dessert du jour	sur demande