

# Entrées

15 € 6 Huîtres Fines de Claire N°3

18 € Caille confite, légèrement fumée, aux graines de sésame sur  
lit de salade

21 € Pressé de volaille & langoustines, crème curry

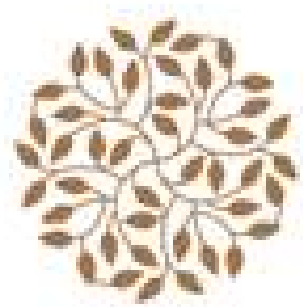
12 € Terrine du chef



## Côté Végétarien

**Entrée** 12 € Mille feuille de fromage de chèvre & betteraves

**Plat** 19 € Curry de légumes & knödels aux herbes



## Plats

23 € Filet de Saint Pierre crème citronnée

25 € Dos de Skrei au beurre blanc

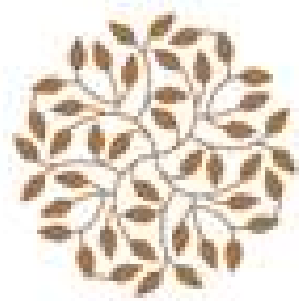
29 € Filet de bœuf Simmenthal (Suisse) jus corsé au Porto

26 € Pomme de ris de veau infusée au thym

23 € Effiloché d'agneau en croustillant, noix de cajou torréfiées

19 € Poitrine de porc basse température, sauce au cidre

Chariot de fromages à partir de 10 €



## Desserts

10 € Café gourmand

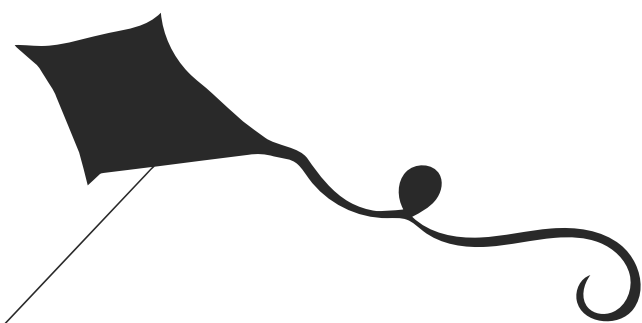
10 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle, Spécialité Maison

10 € Gourmandise de bouquet d'agrumes

(Crème brûlée Earl Grey, Kalamansi, biscuit bergamote & Glace Dragées de Verdun, crémeux Grand Marnier)

10 € Moelleux au chocolat cœur coulant, crème glacée

10 € Tourbillon craquant au chocolat Dulce Valrhona, mangue en deux façons, caramel



## Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert = 17 €

Entrée + Plat = 21 €

3 plats = 27 €

Terrine de campagne Ou Saumon fumé maison

Saumon rôti & pâtes fraîches Ou Aiguillettes de poulet & purée

Mini moelleux au chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly

