



Crème de potimarron, huile et graines de courges torréfiées 11 €

Pâté en croûte de chevreuil maison 13 €

Tartelette de légumes de saison, crus et cuits 15 €

Cuisses de grenouille, velouté de cresson et glace à l'ail\* 19 €

Foie gras de canard maison, gelée au ratafia de champagne 23 €

Assiette automnale 21 €

Rognons de veau, moutarde à l'ancienne, Pommes Mousseline 18 €

Pavé de truite de Veuxhaules façon Meunière, Pommes Château 19 €

Lotte sauce Balsamique, navet «boule d'or», chou-fleur graffiti 24 €

Plat Signature : Le pigeonneau voyageur d'Onjon, potimarron et arancini 25 €

Option végétarienne : gnocchis gratinés à la tomme de Champs sur Barse  
15 €

Noix de St. Jacques justes saisies, haricots coco, écorces de yuzu et avruga  
31 €

Filet de bœuf sauce Périgord, pommes de terre Charlotte et panais 36 €

Poire "Belle-Hélène" 10 €

Macaron chocolat, glace chocolat blanc\*, et jus fruit de la passion 10 €

Tarte fine aux pommes, glace vanille\* (à commander en début du repas)  
10 €

Le «Mont Blanc» dattes et glace aux marrons\* 10 €

Ananas Victoria, éclats de pralines roses, glace Bailey's\* 12 €

Pour deux personnes: Omelette Norvégienne flambée à votre table (à commander en  
début du repas) 24 €

Assortiment de fromages de nos régions 8 €

Coupe de glaces, sorbets 8 €

*Prix nets*