



Apérô

La bavette de bœuf Suisse séchée et coupée au couteau	16.-
Le saucisson artisanal Don Recroze, porc Suisse et poivre de Kampot (S)	16.-

Entrées

Foie gras IGP Sud-Ouest Cuit entier, mangues et graines de moutarde (G,M)	26.-
Hûîtres Fines de claires (3 pièces) Marennes Oléron n°3	10.-
Saint-Jacques, Pêche Normande (3 pièces) En coquilles, beurre noisette, noisettes bio du Piémont (FC,L)	26.-
Saumon d'Ecosse Mariné à la coriandre citronnée et baies roses (G,L)	26.-

Plats

Hûîtres fines de claires (9 pièces) Marennes Oléron n°3	28.-
Demi-homard canadien Risotto Carnaroli, jus de carapaces (L,S)	39.-
Saint-Jacques, Pêche Normande (5 pièces) En coquilles, beurre noisette, noisettes bio du Piémont, Agria en purée (L,FC)	39.-
Turbot En filet, beurre blanc, endives confites à l'orange (L)	39.-
Volaille « Miéral » Pochée au vin jaune, salsifis de pays, et Pecorino Romano (L,S)	36.-
Bœuf Suisse de race Faux filet maturé 8 semaines, purée d'Agria à l'huile de truffe noire (L,S)	39.-
Filets de Perche 'Meunière' Sauce tartare, servis avec des pommes frites* et salade verte (L)	30.-
Légumes En différentes cuissons et textures... parfois quelques fruits, suivant les arrivages	25.-

Toutes nos viandes sont d'origine suisse ou française. Origines des poissons. Perches : Russie / Turbot : Espagne / Homard : Canada

L : lactose G : Gluten
M : Moutarde S : Sulfites
FC : Fruits à coques
En cas d'allergies ou d'intolérances,
veuillez-vous adresser à notre personnel

L'astérisque(*) signifie
que le plat ne répond
pas aux exigences du
Label Fait Maison