



## Apérô

<b>Malakoffs</b> (L, G) 5 pièces	<b>10.-</b>
<b>Huîtres Marennes Oléron n°3 de chez Cédric Viaud</b> Beurre fumé et pain de seigle (3pièces)	<b>10.-</b>
<b>Nage de Homard</b> Chair et bisque crémeuse, légumes fondants (L, G, C)	<b>16.-</b>
<b>Foie gras de canard IGP Sud-Ouest</b> Cuit en lobe entier, Mostarda di frutta, sel de Maldon et poivre de Sarawak (M)	<b>26.-</b>
<b>Noix de Saint Jacques</b> A la plancha, longe de porc GRTA de chez Josef Meyer, chou-fleur rôti (L, C)	<b>34.-</b>
<b>Cocottes de légumes</b> Céréales, légumineuses, graines et fruits (G, FC, M)	<b>26.-</b>
<b>Risotto Carnaroli à la Truffe</b> Tuber Melanosporum en brisures, Pecorino, huile d'olive extra vierge (L)	<b>39.-</b>
<b>Turbot</b> En filet, lentilles de Sauvigny, beurre de Calamansi, croûtons de seigle (G, L)	<b>39.-</b>
<b>Filet de Bœuf suisse</b> Carottes comme un osso bucco et « Agria » rôties	<b>44.-</b>
<b>Filets de Perches 'Meunière'</b> Sauce tartare, servis avec des pommes frites* et salade verte (L, O)	<b>32.-</b>
<b>Tartare de Bœuf Suisse</b> Coupé au couteau, servi avec des pommes frites* et salade verte (M)	<b>32.-</b>

Toutes nos viandes sont d'origine suisse  
Foie gras de canard : France  
Origines des poissons. Perches : Russie  
Turbot : Espagne Homard : Maine

L : lactose G : Gluten FC : Fruits à coques  
M : Moutarde S : Sulfites C: Crustacés  
O : Œuf  
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