



ENTRÉES

● ● ●

<i>Cassolette de chanterelles, morilles, asperges émulsion ail</i>	19.-
<i>Bouf mollet, tombée d'épinards et champignons, chips lard</i>	17.-
<i>Opéra de foie gras "Maison" et gelée de cassis</i>	25.-
<i>Saint-Jaques poêlées et garniture grenobloise</i>	19.-
<i>Meli-melo de coquillages et émulsion chorizo</i>	19.-
<i>Velouté topinambour, émulsion truffée et Pata Negra</i>	16.-
<i>Duo d'asperges et fines tranches de canard marinées</i>	18.-
<i>Salade aux légumes croquants</i>	13.-



PLATS

● ● ●

<i>Ballotine de poulet (fr), foie gras poêlé sauce chasseur</i>	38.-
<i>Tartare de bœuf (ch) à l'huile aromatisée à la truffe</i>	34.-
<i>Filet de bœuf (ch) Rossini, sauce Madère</i>	54.-
<i>Dos de cabillaud sauvage, émulsion à l'ail</i>	36.-
<i>Blanquette de veau (ch) revisitée (lard)</i>	39.-
<i>Filet de bar sauvage, sauce citronnée, coquillages</i>	45.-
<i>Tagliatelles aux champignons des bois et légumes (V)</i>	36.-
<i>Crème à la truffe, chaud-froid de légumes (V)</i>	29.-



DESSERTS

● ● ●

<i>Cœur coulant au chocolat et sa glace</i>	<i>16.-</i>
<i>Beignets soufflés crème citronnée et fruits exotiques</i>	<i>15.-</i>
<i>Compote de rhubarbe et pomme fraise gariguette</i>	<i>14.-</i>
<i>Panier d'assortiment de glaces et sa crème de Gruyère</i>	<i>13.-</i>
<i>Café gourmand (4 mignardises)</i>	<i>15.-</i>



BRICOLES

● ● ●

Toasts de foie gras, chutney figue

Toasts de tartare de bœuf

Beignets au fromage

Moules gratinées aux herbes

Minis burger, sauce cocktail

Tartine de chèvre chaud

3 minis desserts

Formules:

1 Bricole 8.-

3 Bricoles 22.-

5 Bricoles 34.-

(Servis de 18h à 22h)
