



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

---

---



## 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)*

---

---