



MENU

Menu complet, 2 personnes minimum

Full menu, minimum 2 people

99

ENTREES

Les premières racines du printemps, sabayon de chèvre, éclats de légumes, truffes 29

Spring herbs, goat's cheese sabayon, vegetable crisps, truffles (1,7,8,9)

Le Foie gras de Canard à la rhubarbe, fine gelée au parfum de sureau 29

Duck foie gras with rhubarb, jelly scented with elderberry (1,9,7)

NOS POISSONS – OUR FISH

L'Omble Chevalier, petits pois, radis et chips de pain, beurre moussieux citronné 41

Arctic char, peas, radish and bread crisps, whipped lemon butter (1,4,7,12)

Le Rouget au basilic, gnocchis, éclats de légumes, tapenade, emulsion de safran 55

Red mullet with basil, gnocchi, vegetable crisps, tapenade, saffron emulsion (1,4,7,8,9)

LE COIN CANAILLE – FROM THE LAND

L'Agneau de lait de nos régions, courgettes et aubergines à l'huile d'olive 52

Lamb from our region, zucchini and eggplant in olive oil (1,5,7,10)

Filet de Bœuf aux morilles, petits légumes de saison 59

Beef tenderloin with morels, small seasonal vegetables (1,7)

LE COIN DES DOUCEURS

Tartelette Fraise, parfum de vanille 16

Strawberry tart, hints of vanilla (1,3,7,8)

Tout chocolat en délicatesse, 4 chocolats 16

All chocolate delicacy, 4 chocolates (1,3,7,8)

Comme une pomme tatin, sorbet de son jus 16

Like an apple tart, sorbet, jus (1,3,7,8)





JE SIGNALE MES ALLERGIES
I INFORM ABOUT MY ALLERGIES

Contient des substances allergènes
Contains allergenic substances

1. CÉRÉALES – CEREALS

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de céréales.

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

2. CRUSTACÉS – CRUSTACEANS

3. CEUFS – EGGS

4. POISSONS – FISH

5. ARACHIDES – PEANUTS

6. SOJA – SOYBEANS

7. LAIT ET LACTOSE – MILK AND LACTOSE

8. FRUITS À COQUE – NUTS

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits.

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof

9. CÉLÉRI – CELERY

10. MOUTARDE – MUSTARD

11. GRAINES DE SÉSAME – SESAME SEEDS

12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES (vin et vinaigre) – SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

13. LUPIN - LUPINE

14. MOLLUSQUES – MOLLUSCS

Pour tout autre produit, veuillez en informer notre personnel.
For other products, please ask our staff.

ORIGINES ET PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS :

Poisson, crustacés – Atlantique nord est / Foie gras – France / Bœuf, Veau, Agneau, Volaille – Suisse
Côte de bœuf – Pologne

