



Notre menu hivernal



Velouté maison & foie gras poêlé parfumé à l'huile de noisette

**Carpaccio de st-jacques assaisonné à l'huile d'olive vanillée et
lime sur un nid de yaourt grec**

**Filet de bœuf sur ardoise
Sauce café de Paris
Légumes du moment, pommes frites maison**

Ou

**Une superbe souris d'agneau (Alpstein IP CH) parfumé au thym et
citron vert accompagné d'un écrasé de pomme de terre
parfumé à l'huile d'olive et persillé**

Dessert du moment

**Menu 3 plat (Bœuf) : 85.-
Menu 4 plat (Bœuf) : 98.-**

**Menu 3 plat (Agneau): 83.-
Menu 4 plat (Agneau): 96.-**

BON APPETIT



Nos suggestions hivernales

Pince de crabes en beignets accompagné d'une mayonnaise à l'ail (6 pièces / 10 pièces)

Entrée : 15.- / 19.-

Salade de poulpe à l'ail & persil accompagné d'une saladinie gourmande

Entrée : 24.-

Plat : 45.-

Velouté maison & foie-gras poêlé parfumé à l'huile de noisette

Entrée : 25.-

Plat : 46.-

Pâté en croûte & cœur de foie-gras, accompagné d'une saladinie

Entrée : 19.-

Plat : 37.-

Carpaccio de st-jacques assaisonné à l'huile d'olive vanillée et lime sur un nid de yaourt grec

(En plat : accompagné de pommes frites maison)

Entrée : 21.-

Plat : 40.-

Sauté de bœuf à la minute à la sauce champignons accompagné de pommes frites maison

Plat : 38.-

Une superbe souris d'agneau (Alpstein IP CH) parfumé au thym et citron vert accompagné d'un écrasé de pomme de terre parfumé à l'huile d'olive et persillé

Plat : 49.-

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, légumes du moment, accompagné de pommes frites maison

Plat : 31.-