

Tartare de veau / Raifort / Avruga 23.-
 Champignons / lard de Colonnata / ail noir 21.-
 Thon/ Riz croustillants / Gochujang 23.-
 Pâté croûte Gibier du chef 21.-

Chevreuil / Cèleri / Jus de gibiers 33.-
 Féra / Topinambours / Jus de poissons 35.-
 Pièce du boucher / pommes de terre/ Boucherie du Molard, 39.-
 Risotto Champignons / Gruyère/ jus de viande 37.-
 Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines Boucherie du Molard. 170.-
Jus de bœuf corsé , pommes de terre rôties et salade
Suivant disponibilités - env. 1kg - 2-3 personnes - (30 à 45 min)

Sélection de la fromagerie Bruand 13.-
 Traditionnel tiramisu 13.-
 Chocolat / Cèpes / Praliné 13.-
 Agrumes / Spéculos / Sésame 13.-

Entrée, plat, dessert à 59.-

Pièce du boucher, supplément 5.-

Provenance de nos produits :
 Bœuf, veau, œufs - Suisse / Thon- Pacifique

Allergies, nous sommes à votre écoute.

Vin blanc

Petite Arvine 9.5- 64.-
Famille Escher, Sion (VS)
 Friulano 7.5- 44.-
Domaine Fraccarolli, Vénétie
 Mâcon-Lugny, Les Crays 9.- 58.-
Joseph Drouhin, 2019

Vin rouge

Gamay 9.- 49.-
Domaine des Trois Etoiles, Peissy
 Syrah, Rhône 7.5.-
Domaine les Alexandrins, Nicolas Perrin 2017
 Clos Puy Arnaud 9,5- 64.-
Côtes de Castillon, 2012

Vin rosé

Château bas 8.- 52.-
Côtes de Provence bio

Champagne

Lallier brut R20 18.- 105.-

Sélection Premium

Vin blanc

Pouilly-fumé 10.- 66.-
Michel Redde, 2022

Vin rouge

Pinot Noir « Clos de Pachje » 15.- 105.-
Domaine des Chevalier, Salquenon, 2016