

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et « faits maison » dans le but d'être partagés.

Houmous

Pain pita (2 pièces)

Sélection de fromages

Planchette mixte

Pâté en croûte du chef

Stracciatella, râpé de truffe d'été, foccacia aux herbes fraîches

Cromesquis de confit de canard

Œuf mimosa shiso

Tartare truite saumonée du Jura, fruits de la passion

Poitrine de cochon confite, glacée au jus de viande

Poêlée de calamarettis au chorizo

Picanha de bœuf grillée, jus de viande corsé

Risotto aux cèpes

19.- ou

Butternut rôti et noix de cajou torréfiées

Frites de panisse, mayonnaise à l'estragon

Salade verte

Côte de bœuf suisse maturée 5 semaines

100gr

env. 1kg - 2-3 personnes - 30 à 45min - Jus de viande corsé

Fondant au chocolat, glace vanille / fleur d'oranger (10 minutes de cuisson)

Moelleux aux marrons, crème glacée

Sablé breton, pommes caramélisées, et mascarpone vanille

Trilogie de desserts

Nous conseillons de sélectionner 2 à 3 mets par personne.
N'hésitez pas à commander en plusieurs fois.

10.-

5.-

16.-

23.-

17.-

19.-

18.-

15.-

23.-

21.-

23.-

26.-

35.-

11.-

11.-

9.-

15.-

13.-

11.-

11.-

12.-

Vins rouges

Gamay

Domaine des 3 Etoiles, Peissy, 2019

Tentation la Marquise

Syrah et grenache, BIO, 2019

Valpolicella Ripasso

Domaine Fracaroli, Venetie-IT, 2018

Vins blancs

Sauvignon blanc

Domaine des 3 Etoiles, Peissy, 2021

Pinot grigio

Domaine Fracaroli, Venetie-IT, 2020

Mâcon « Clos Bussière »

Chardonnay, Joseph Drouhin

Vin rosé

Château bas

Côtes de Provence bio

10cl 75cl

8.- 46.-

9.- 58.-

9.- 62.-

9.- 58.-

8.- 54.-

9.- 58.-

8.- 52.-

Provenance de nos produits :

Bœuf, veau, œufs - Suisse / Canard - France

Gambas - Vietnam, Bangladesh / Truffe blanchette - Italie

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs.