



PROPOSITIONS À LA CARTE

ENTRÉES

27.-

Terrine de lièvre au Calvados

Cannelloni farci aux champignons,
sauce aux herbes et sureau

Filet de perdreau à la poire à botzi et aux airelles

Scampi grillé au pamplemousse rose

Filet de bar au poireau

PLATS

Filet mignon de Pata Negra aux
chanterelles d'automne

52.-

Filet de turbot à la courge

52.-

Selle de chevreuil au sapin

73.-

Servie en 2 services

DESSERTS

19.-

Chariot de fromages

Japonais aux noisettes et cassis

Verrine au vin cuit, sorbet aux pruneaux

Dessert du jour

Menu dès deux personnes
Changement sur les menus: 5.-

MENU DÉCOUVERTE

SANS FROMAGE

129.-

119.-

Amuse bouche

* * *

Terrine de lièvre au Calvados

* * *

Cannelloni farci aux champignons,
sauce aux herbes et sureau

* * *

Filet de perdreau à la poire à botzi et aux airelles

* * *

Selle de chevreuil au sapin, garniture chasse

* * *

Chariot de fromages

* * *

Japonais aux noisettes et cassis

MENU AUTOMNAL

89.-

Amuse bouche

* * *

Scampi grillé au pamplemousse rose

* * *

Filet de bar aux poireaux

* * *

Filet mignon de Pata Negra aux
chanterelles d'automne

* * *

Verrine au vin cuit, sorbet aux pruneaux

MENU D'AFFAIRES

49.-

Entrée

* * *

Plat principal

* * *

Dessert

Suivant les arrivages, uniquement à midi du mardi
au samedi