## NOS ENTRÉES

Foie gras marbré à la framboise, touche de mélisse	23
Terrine de foie gras mi-cuit, gelée framboise-mélisse, brioche toastée	
Filet de rouget, déclinaison d'aubergine	21
Filet de rouget au beurre, aubergine japonaise frite, caviar d'aubergine, gel d'ail	21.
Œuf forestier	18
Œuf parfait, duxelles de Paris et bolets rôtis, gel de romarin	
Saint-Jacques au parfum de foin	24
Saint-Jacques grillées, purée de céleri, ail noir, émulsion de combawa, beurre fumé	
Salade de saison	8
Mélange de graine torréfiées, oignons crispy, croûtons de pain	ο.

## NOS POISSONS

Filets de Perches meunière du Lac Léman Légumes de saison, frites, à la meunière, sauce tartare —180gr.	43.–
Filets de Perches champagne du Lac Léman Légumes de saison, frites, à la meunière —180gr	44.–
Ballotine de cabillaud confit  Cabillaud bardé d'épinards, purée de céleri et légumes de saison	41
Filet de truite en croûte Melba Filet de truite en croûte de pain, légumes de saison, sauce au beurre citronnée, riz noir à la ratatouille	39.–
<b>Filet de dorade</b> Dorade grillée, sauce aux moules, légumes de saison, riz blanc	44.–
NOS VIANDES	
<b>Filet de bœuf</b> Accompagné de frites, légumes de saison, sauce au poivre – 200 gr.	52
Magret de canard Magret de canard rosé, pommes de terre grenailles, légumes de saison, sauce aux airelles	38
Entrecôte de cheval Accompagné de frites, légumes de saison, sauce Café de Paris – 200 gr.	42
Entrecôte de bœuf, Boucherie du Molard Accompagné de frites, légumes de saison, sauce Café de Paris – 200 gr.	45.–
Le burger de bœuf « black angus » du chef confit d'oignons, sauce burger, Iceberg, tomates et pickles de concombres	30
NOS PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO	
<b>Risotto aux champignons</b> Risotto Arborio aux champignons, copeaux de parmesan	33
<b>Linguine au saumon</b> Linguine à l'Encre de seiche, rose de saumon, sauce citronnée	32
Linguine aux moules	
Linauine à l'Encre de seiche, sauce aux moules, moules de bouchot	31

## NOS DESSERTS MAISON

L'incontournable fondant au café, avec son sorbet expresso	14.–
Café gourmand / champagne gourmand	13/23
Tiramisu à la framboise	14.–
Entremets aux marrons et aux airelles, sorbet aux fruits rouges	14.–
Crème brulée à la vanille	12.–
Fondant au chocolat et son cœur passion accompagné d'une glace vant	<b>ille</b> 14.–