

## NOS ENTRÉES

- *Os à moelle avec mélange de champignons sautés et son jus brun* 16.–
  
- *Velouté de choux fleur aux noisettes grillées et saumon fumé* 17.–
  
- *Tartare de truite fumée avec avocat et mangue* 18.–
  
- *Maki de bœuf du chef, sauce teriyaki et gingembre confit* 20.–
  
- *Salade de saison avec mélange de graines torréfiées* 8.–
  
- *Tartare de veau aux figues, parmesan et son huile aromatisée à la truffe* 22.–



## NOS POISSONS

- *Filets de Perches du Lac Léman, frites, légumes, à la meunière* 42.–  
180gr.
- *Filets de Perches du Lac Léman, frites, légumes, sauce champagne* 43.–  
180gr
- *Poisson selon arrivage en papillon, riz basmati et légumes de saison* 36.–
- *Pavé de truite sur son risotto de courge et légumes de saison* 40.–
- *Filet de sole farci à l'écrevisse, sauce bisque, riz noir, légumes et sarriettes* 46.–

## NOS VIANDES

- *Filet de bœuf du pays, jus au porto, pommes Anna et légumes de saison* 54.–  
200gr.
- *Magret de canard, jus à l'orange, polenta et légumes de saison* 35.–
- *Entrecôte de cheval, frites, légumes, sauce café de Paris* 37.–  
200gr.
- *Entrecôte de bœuf, Boucherie du Molard, frites, légumes, sauce café de paris* 43.–  
200gr.
- *Suprême de volaille jaune, écrasé de pommes de terre à la truffe,* 33.–  
*sauce au cidre et légumes de saison*
- *Le burger de bœuf « black angus » du chef,* 30.–  
*confit d'oignons, sauce burger, Iceberg, tomates et pickles de concombres*

## NOS PÂTES FRAÎCHES

- *Risotto de courge, parmesan et roquettes* 26.–
- *Ravioles au saumon avec sa sauce champagne* 27.–
- *Ravioles farcies au canard, jus brun et orange, parmesan et roquettes* 28.–



# NOS DESSERTS MAISON

- *L'incontournable fondant au café, avec son sorbet expresso* 14.–

- *Café gourmand / champagne gourmand* 13.– / 23.–

- *Trilogie de sorbets arrosée* 16.–

- *Pavlova aux marrons revisitée* 14.–

- *Crème brûlée à la vanille* 12.–

- *Fondant au chocolat et son cœur blanc accompagné d'une glace vanille* 14.–

