

## Menu dégustation.

Mise en bouche surprise

### **1<sup>re</sup> entrée**

Escalope de foie gras poêlée.  
Fruits de saison pochés au romarin.  
Et son coulis.  
Pavé breton à la fleur de sel.

### **2<sup>e</sup> entrée**

Queue de homard snacké.  
Fond d'artichaud tiède, pâte de citron confit.  
Sauce à l'huile d'avocat et jus de persil.

### **Plat**

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente.  
Sauce aux fines herbes estivales.  
Garnitures du moment.

### **Dessert**

Choix de Fromages  
Ou  
Dessert à choix.

Menu complet

Fr. 115.00

Menu avec une entrée

Fr. 95.00

## Menu saveur.

Mise en bouche surprise.

### **1<sup>re</sup> entrée**

Carpaccio de bœuf façon tataki.  
Carottes marinées, lamelles de gingembre.  
Sauce soja et jeunes pousses.

### **2<sup>e</sup> entrée**

Noix de saint Jacques poêlées.  
Lit de mini ratatouille au basilic.  
Caviar d'aubergine, huile parfumée.

### **Plat**

Magret de canard rôti.  
Nectarine poêlée parfumée à la réglisse.  
Coulis de pruneaux et thé noir aux épices.  
Garnitures de saison.

### **Dessert**

Choix de Fromages.  
Ou  
Dessert à choix.

Menu complet

Fr. 90.00

Menu avec une entrée

Fr. 70.00

## A la carte

### Nos entrées

Escalope de foie gras poêlée.

Fruits de saison pochés au romarin.

Et son coulis, Pavé breton à la fleur de sel.

Fr. 26.00

Carpaccio de bœuf façon tataki.

Carotte mariné, lamelles de gingembre.

Sauce soja et jeunes pousses.

Fr. 24.00

Queue de homard snackée.

Fond d'artichaud tiède, pâte de citron confit.

Sauce à l'huile d'avocat et jus de persil.

Fr. 27.00

Noix de saint Jacques poêlées.

Lit de mini ratatouille au basilic.

Caviar d'aubergine, huile parfumée.

Fr. 23.00

Ceviche du moment.

Brunoise de tomates et poivrons, segment de limes.

Pluches de coriandre.

Fr. 18.00

Salade landaise.

(Médailillon de foie gras, magret fumé, confit d'oignons.)

Fr. 23.00

## Nos plats

Queues de crevettes poêlées.

Sauce créole.

Garnitures du moment.

Fr.36.00

Poisson du moment.

Fine ratatouille montée au beurre.

Garnitures du moment.

Prix du jour.

Tartare de bœuf.

Toasts de pain complet.

Fr. 34.00

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente.

Sauce aux fines herbes estivales.

Garnitures du moment.

Fr. 51.00

Magret de canard rôti.

Nectarine poêlée parfumée à la réglisse.

Sauce aux pruneaux et thé noir aux épices.

Garnitures du moment.

Fr. 41.00

Risotto crémeux à la purée de truffe noire.

et son parfum à l'huile de truffe blanche d'Alba.

Fr. 34.00

Entrecôte de bœuf grillée.

Sauce dijonnaise à la moutarde en grains.

Garnitures du moment.

Fr. 46.00