

Entrées

Salade de Saison	12.00.-
Ceviche de St.-Jacques Méditerranéen	22.00.-
Tartare de Bœuf Traditionnel (Entrée / Plat) Au Cognac, Toast Grillés (En plat avec pommes Frites)	18.00.-/32.00.-
Terrine de foie gras sur gelée de Samos, Chutney figue-raisin, Gelée de vin doux et Toast Grillés	28.00.-

Viandes

Filet de Bœuf Voronoff Pommes Rissolées et Jardinière de Légumes	52.00.-
Souris D'Agneau au Miel et Thym Couscous Oriental et Jardinière de Légumes	48.00.-
Canard Laqué Hoishi Maison Riz Basmati	42.00.-

Poissons

Filet de Bar Chimichurri Riz Basmati et Jardinière de Légumes	44.00.-
Filet de Perche meunière Beurre citronné Pommes Frites et Jardinière de Légumes	42.00.-
Tataki de Thon Rose au Sésames Salade d'Avocat	46.00.-

Les accompagnements des plats peuvent être modifié à la demande du client.

Desserts

Assiette de fromages	16.00.-
Assortiment de cinq fromages	
Café gourmand	18.00.-
Palette mignardise de desserts	
Moelleux au chocolat sur coulis de fruits rouges	16.00.-
Glace vanille	
Crème Brûlée en Tartelette	16.00.-
Glace vanille	
Panna cotta	12.00.-
Tartare de Fruits de saison	
Boule de Glace	5.00.-

Nous informons notre clientèle que nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes. Merci de nous informer de vos intolérances ou allergies afin que nous puissions vous conseiller sur votre choix ou adapter si possible nos plats..