

## Entrées

|   |      |
|---|------|
| Salade de saison vinaigrette maison                                     | 12.- |
| Terrine de foie gras sur une gelée de Samos,<br>Chutney figue et raisin | 28.- |
| Ceviche de St-Jacques à la méditerranéenne                              | 22.- |
| Escabèche de thon à la japonaise  | 22.- |
| Tartare de bœuf traditionnel au cognac                                  |      |
| En entrée   | 18.- |
| En plat avec pommes frites  | 32.- |

## Potages

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Bisque d'homard aux fruits de mer  | 18.- |
| Velouté de pois cassés à la menthe | 12.- |

## **Viandes**

|   |      |
|---|------|
| Délicatesse de bœuf au foie gras                      | 55.- |
| Souris d'agneau au miel et thym<br>Couscous au beurre | 48.- |
| Canard laqué hoishi maison<br>Riz vapeur              | 42.- |
| Filet mignon de veau sauce aux morilles               | 62.- |

## **Poissons**

|   |      |
|---|------|
| Filet de bar chimichurri                    | 44.- |
| Filet de perche meunière et beurre citronné | 42.- |
| Tataki de thon rose au sésame               | 46.- |

## **Plat végétarien**

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Méli-mélo des mezzes orientale | 32.- |
|--------------------------------|------|

## Desserts

|   |                |      |
|---|----------------|------|
| Assiette de fromages  | Portion        | 18.- |
|   | Petite portion | 9.-  |
| Café gourmand   |                | 18.- |
| Panna cotta et son tartare de fraises   |                | 12.- |
| Carpaccio d'ananas et kiwi au rhum des îles et sa glace Jamaïque                  |                | 14.- |
| Figues entière rôties au miel et sa glace vanille                                 |                | 16.- |
| Moelleux au chocolat sur coulis de fruits rouges<br>et sa glace à la noix de coco |                | 16.- |

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 la composition de nos mets.

# Menu gourmand de l'Épée

Mise en bouche gourmande

\*\*\*\*\*

Carpaccio de st jacques aux agrumes

\*\*\*\*\*

Velouté de pois cassés à la menthe

\*\*\*\*\*

Filet de bar chimichurri

\*\*\*\*\*

Moment givré fruits de la passion au rhum des îles

\*\*\*\*\*

Délicatesse de filet de bœuf gratiné au foie gras et son jus poivrade

\*\*\*\*\*

Carpaccio d'ananas kiwi mariné au miel parfumé thym

Menu Complet 110.-

Supplément fromages 9.-

Ce menu sera commandé jusqu'à 12h30 et le soir 20h30 afin de pouvoir l'apprécier dans les meilleures conditions