



Saint-Jacques et vongoles Scardovari en bouillon thaï, coco et citronnelle

Ravioli de canard « maison », coulis de poivron

Filet de bœuf, jus réduit au diolinoir et madère, truffe du Périgord

Assortiment de desserts

Menu avec une entrée	77.–
Menu avec deux entrées	89.–

Salades et entrées

Salade verte	9.–
Salade mêlée	11.–
Soupe de poisson Bretonne, sauce rouille	20.–
Fricassée de grenouilles aux herbes	21.–
Ragoût d'escargots à l'ail des ours	19.–
Terrine de foie gras « maison », chutney balsamique	26.–
Saint-Jacques et vongoles Scardovari en bouillon thaï, coco et citronnelle	24.–

Les plats « canailles »

Atriaux, pommes rôties, salade de racine rouge	29.–
Tripes gratinées à la Milanaise	24.–
Tête de veau, sauce gribiche et petits légumes	29.–

Pâtes et risotto

Fettuccine au homard	39.–
Lasagne aux bolets et jambon de Parme	19.– 29.–
Risotto aux betteraves, lait de coco et rucola	32.–
Risotto noir aux noix de Saint-Jacques	25.–

Poissons

Filets de perche meunière	33.–
Filets de loup de mer, beurre blanc aux agrumes	42.–

Viandes

Émincé de poulet à l'Indienne	29.–
Entrecôte de cheval au beurre « maison »	32.–
Filet de bœuf, jus réduit au diolinoir et madère, truffe du Périgord	49.–

Provenance des viandes et poissons

Bœuf Suisse – Cheval Canada - Uruguay – Poulet Hongrie
Gambas sauvages Thaïlande – Perche Pologne Turbo Sauvage Hollande
Grenouilles Indonésie – Loup de mer France