



**Tartelette de lapin aux morilles,  
saladine printanière**

\*\*\*\*\*

**Ravioli de veau « maison » émulsion de foie gras**

\*\*\*\*\*

**Carré d'agneau rôti à la provençale,  
pommes nouvelles et ail confit**

\*\*\*\*\*

**Assortiment de desserts**

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

## Salades et entrées

Salade verte	9.–
Salade mêlée	11.–
Fricassée de grenouilles aux herbes	21.–
Ragoût d'escargots à l'ail des ours	19.–
Cassolette de Saint - Jacques à la bretonne	23.–
Tartelette de lapin aux morilles, saladine printanière	22.–

## Pâtes et risotto

Ravioli de veau « maison » émulsion de foie gras	28.–
Lasagne aux bolets et jambon de Parme (parfumée à la truffe)	19.– 29.–
Risotto aux asperges, mascarpone et citron confit	28.–
Risotto noir aux noix de Saint-Jacques et saté	33.–

## Poissons

Filets de perche meunière	33.–
Filet de turbot sauvage au citron confit et câpres	41.–

## Viandes

Émincé de poulet à l'Indienne	29.–
Entrecôte de cheval au beurre « maison »	32.–
Carré d'agneau rôti à la provençale, pommes nouvelles et ail confit	45.–
Onglet de bœuf à l'échalote	33.–

### Choix de desserts à la carte

#### Provenance des viandes et poissons

**Bœuf** Suisse **Cheval** Canada – Uruguay **Poulet** Hongrie **Agneau** Irlande – Nouvelle-Zélande  
**Perche** Pologne **Turbot sauvage** Hollande **Grenouilles** Indonésie

En cas d'allergies alimentaires, merci d'en référer à notre personnel