



Le Chef vous propose

<i>Velouté de courge du pays aux éclats de châtaignes et parfum aux truffes</i>	<i>Petit bol</i>	<i>fr. 10.00</i>
	<i>Le grand</i>	<i>fr. 17.00</i>
<i>Carpaccio de noix de St. Jacques et saumon à la grenade Saladine de jeunes pousses</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 23.50</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 33.00</i>
<i>Feuilleté de Gambas, fine sauce à l'absinthe du Jura et poivre rose</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 24.50</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 34.00</i>
<i>Moules de Bouchot au curry rouge Thaï Pommes frites (2 services)</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 21.00</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 31.00</i>
<i>Moules de Bouchot à la Marinière Pommes frites (2 services)</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 18.50</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 28.50</i>
<i>Linguine aux moules (légèrement piquant) à la "Tarantina"</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 21.50</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 29.50</i>
<i>Risotto aux écrevisses et pamplemousse Parfumé au Chardonnay-Grillo de Sicile</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 24.50</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 37.00</i>
<i>Pappardelle à l'émincé de Cerf Fine sauce Grand-Veneur</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 25.00</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 37.00</i>
<i>Filet de St. Pierre sauce aux agrumes et miel</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 44.00</i>
<i>Saltimbocca de caille (désossée) à la Romana et son risotto au safran</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 46.00</i>

TVA, incluse dans nos prix

