

En ce moment.....

Entrées :

Soupe thaï parfumée	CHF 16.-
Oeuf parfait aux champignons, espuma au parmesan	CHF 18.-
Raviole de homard et son émulsion	CHF 28.-
Terrine de campagne maison	CHF 16.-
Poêlée de champignons	CHF 24.-
Terrine de foie gras maison	CHF 28.-
Foie gras poêlé à la pomme et raisinée	CHF 28.-
Tartare de daurade au citron vert et lait de coco	CHF 24.-
Salade du Raisin (oeuf poché et lardons)	CHF 9.-
Salade mêlée	CHF 9.-
Salade verte	CHF 6.-

Plats :

Ris de veau braisés, pommes mousseline	CHF 39.-
Suprême de volaille farci aux morilles, pommes mousseline	CHF 39.-
Filet de loup, émulsion homardine, risotto	CHF 42.-
St Jacques rôties, émulsion passion, mousseline patate douce	CHF 44.-
Filets de perche meunière 120g ou 200g	CHF 29.- / 39.-
Filet de boeuf (Café de Paris +5.- ou Morilles +8.-)	CHF 44.-
Tartare de boeuf maison	CHF 39.-
Panier de crevettes et St Jacques façon thai	CHF 39.-
Souris d'agneau confite	CHF 39.-

Desserts maison :

Fondant au chocolat et glace bulgare	CHF 12.-
Tiramisu	CHF 10.-
Café gourmand	CHF 14.-
Mousse au chocolat	CHF 10.-
Tarte au citron	CHF 7.-