

# La Carte Tradition de l'Épée

## Les salades

Salade de feuilles de saison aux croûton	8.-
Grande salade fantaisie aux fruits, légumes, amandes, œuf poché	18.-

## Hors d'œuvres

Médailon de foie gras sur gelée de samos, confiture d'échalotes-framboise, brioche grillée	Demi portion	20.-
	Portion	32.-
Le Tartare de filet de bœuf au couteau		
En entrée avec toast		24.-
En portion avec frites et toast		38.-
Risotto carnarioli au saumon fumé, vodka et caviar jaune		
En entrée		24.-
En portion		38.-

## Les Potage

Crémeuse de citrouille à l'amaretto	12.-
Crème de pois vert à la menthe et crevettes grillées	15.-

## les poissons d'ici et d'ailleurs

Filets de perche frits, sauce tartare et pommes vapeur	36.-
Dos de maigre sauté sur purée d'artichaut et jus simple aux lardons	38.-

*Tous nos plats principaux sont accompagnés des légumes de saison et d'un féculant en accord avec le plat*

## Nos viandes de la plancha

Tournedos de filet de bœuf à la fleur de sel 200g	48.-
Filet mignon de porc 200g	33.-
Magret de canette de France 200g	33.-
Chateaubriand flambé et tranché en salle 250 gr. p/pers dès 2 personnes	55.-
Une sauce au choix : Poivre vert, roquefort, café de paris, ail doux	
Sauce morilles supplément	8.-

*Tous nos plats principaux sont accompagnés des légumes de saison et d'un féculant en accord avec le plat*

## Les Douceurs Pour finir

Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs	1/2 portion	9.-
	Portion	18.-
Poire pochée au Vully rouge gratiné à la cannelle Glace aux noix		15.-
Bavarois aux marrons confits sur miroir chocolat amer Fruits d'automne et pèlerines		14.-
Crème brûlée à la raisinés et dés de poire pochée Glace vanille		12.-
Paris-Fribourg meringuée aux fruits confits de vieux rhum des îles Glace de raisins secs et crème double de gruyère		14.-
Moelleux chocolat au cœur fondant sur crème pistache Glace croquante		14.-

*L'information sur les provenances de nos produits de base peut vous être communiqué sur simple demande à votre sommelière/er.*

*Pour maintenir une qualité régulière et suivant les approvisionnements nous pouvons être en rupture de certains produits, merci de votre compréhension*

*Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos allergies ou intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets compatibles de notre carte.*