

Farandole “le réveille des papilles gourmandes”

Hors d'œuvre

Tartare d'avocat et thon fumé sur pistou de racine rouge
18.-

Tagliatelles de calamar sur coulis de piment d'Espelette et chorizo doux
lichettes grillées
18.-

Tartare de féra à l'huile de citrus sur mousseline de pois chiche
16.-

Carpaccio de bresaola à l'huile de citrus et copeaux de parmesan
16.-

Potages

Bisque de crustacé, zéphir cognac, crevettes grillées
16.-

Mousseline de citrouille sous voile parfumé aux truffes
14.-

Principaux

Filets mignons de Pata Negra poêlé aux morilles
44.-

Tournedos de bœuf grillé sous croûte de chorizo
42.-

Poisson du jour préparé selon l'arrivage
38.-

Desserts

L'assiette du fromager
15.-

Délice gruyérien aux petits fruits, meringue, crème double
14.-

Crème brûlée à la pistache et pêche confite
Sorbet framboise
12.-

Menu à choix un plat de chaque service 78.-

Menu 3 plats (1 par service) 65.-

LA CARTE

Nos salades

Salade feuilles de saison aux croûtons	8.-
Salade, fruits et crudités de saison fantaisie, œuf moulé, champignons	18.-

Nos hors d'œuvre

Terrine de foie gras confit à l'ombre sur gelée de vin doux accompagné de fleurs de melon au miel	
En entrée	19.50
En plat	32.-
Tartare de filet de bœuf traditionnel coupé au couteau	
En entrée (toasts)	24.-
En plat (toasts et frites)	38.-
Chèvre tiède en chemise croustillante sur lit de verdure au melon – pastèque au miel de lavande	18.-

Les Potages

Potage du jour selon météo	8.-
Gaspacho tomate-fraise-pastèque et sa brochette de crevettes grises	15.-

LA CARTE

Nos poissons

Poissons frais du jour en filets apprêté de façon gourmande 38.-
En fonction des bonnes surprises que nous réserve le marché

Filets de perche frits
En entrée, sauce tartare 16.-
En plat accompagné de légumes et pommes frites Sauce tartare 36.-

Nos viandes

Poulet frit à la mexicaine accompagné de guacamole 26.-
tortillas chips et pommes frites

Demi canard confit et désossé sur crème curry rouge-ananas 36.-

De la plancha

Tournedos de filet de bœuf à la fleur de sel 45.-

Chateaubriand flambé et tranché en salle 250g p.personne 58.-

Sauce : hollandaise, poivre noir, vineuse aux échalotes

Sauce morilles supplément 8.-

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculant du jour, légumes ou salade de saison.

LA CARTE

Les douceurs

Les fromages du moment accompagné de raisins confit et noix	9.-
Grande portion	18.-
Palette de sorbets et glaces du moment accompagné de fruits d'été	14.-
Soupe de fraises-rhubarbe au Grand Marnier et panna cotta à l'aspérule odorante	12.-
Pêche confite au caramel de thym frais, sorbet framboise sur éclaté de Meringue	12.-

L'information sur les provenances de nos produits de base peut vous être Communiquée 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