

Menu Saison

(uniquement le soir)

Entrée, poisson <u>ou</u> viande, fromage <u>ou</u> dessert –	43€
Entrée, poisson, viande, fromage <u>ou</u> dessert –	54€
Entrée, poisson, viande, fromage, dessert –	61€

Ravioles de foie gras et joues de bœuf confites,
bouillon aux champignons

*Small ravioli with foie-gras and preserved ox cheek,
mushroom broth*

ou / or

Déclinaison de thon, piquillos
et fraîcheur de tomates et scamorza

*Declination of tuna, sweet red peppers
and velvety chilled tomato and scamorza soup*

Poisson du moment, gnocchis au citron confit et sauge,
poireaux confits, beurre aux algues
et marinière aux coquillages

*Fish of the day, gnocchis with lemon preserve and sage,
leek preserve, seaweed butter
and shellfish in a shallot and white wine broth*

ou / or

Médailillon de veau,
tartelette aux giroles, petits pois et comté,
pressé de pommes de terre et jus corsé

*Medallion of veal,
chanterelle mushrooms, garden peas and Comté cheese tartlet,
pressed potatoes and gravy sauce*

Ardoise de fromages affinés ou faisselle de fromage blanc
Ripened cheese or soft white cheese

ou / or

Chocolat, chocolat, chocolat
Chocolate, chocolate, chocolate

ou / or

Dessert du moment
Dessert of the day

(Prix nets, hors boissons. Service compris)