

LES ENTRÉES

SALADE VERTE	7.50
<i>A choix : sauce française (sans gluten, sans lactose) ou sauce vinaigrette (sans gluten, sans lactose), végétarien</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS AUX ABRICOTS ET FRUITS SECS	27.-
<i>Virtual de foie gras, entrée sans gluten (mise à part la brioche)</i>	
CRÈME DE COURGETTES GLACÉE AU POIVRE DE SICHUAN	21.-
<i>Sorbet betteraves rouges et fraises, entrée sans gluten, végétarien</i>	
CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN (EN PLAT 37.-)	24.-
<i>Saladine estivale, entrée sans gluten</i>	
DÉCLINAISON AUTOUR DE LA TOMATE (DÈS 2 PERS.)	PAR PERS./22.-
<i>Sorbet aux tomates confites, entrée sans lactose, sans gluten, végétarien</i>	
SOUPE DE POISSONS DU LAC	19.-
<i>Rouille véritable, entrée sans lactose</i>	
FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU CRABE ET GAMBAS (DÈS 2 PERS.)	PAR PERS./27.-
<i>Vierge aux citrons confits, entrée sans lactose, sans gluten</i>	

LES POISSONS

FILETS DE PERCHE (200G / 43.-)	150 G / 35.-
<i>Servis avec risotto noir « Venere », plat sans gluten</i>	
AUMÔNIÈRE DE POISSONS ET COQUILLAGES EN HABIT TRANSPARENT	44.-
<i>Consommé de poissons à la coriandre, plat sans gluten</i>	
SAINTE-PIERRE À LA ROUGAIL ET MANGUE	46.-
<i>Taboulé tiède au yuzu et tuile de socca</i>	
« FRITES » DE PALÉE EN HABIT DE TEMPURA, BEURRE ROUGE	42.-
<i>Cannelloni froid de quinoa aux légumes</i>	

LES VIANDES

SUPRÊME DE PINTADE À LA VINAIGRETTE CHAUDE	39.-
<i>Petits pois en mousseline, galettes de pommes de terre</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU FUMÉES ET GRILLÉES MINUTE	45.-
<i>Tian de légumes, pommes confites, sans gluten</i>	
ENTRECÔTE DOUBLE D'IRLANDE, SAMOUSSAS FARCIS (PAR 2 PERS.)	PAR PERS./49.-
<i>Vierge de chanterelles et fruits secs</i>	
SALTIMBOCCA DE RIS DE VEAU	44.-
<i>Risotto à la betterave rouge et fèves</i>	
STEAK TARTARE TRADITION (200 G / 43.-)	150 G / 35.-
<i>Accompagné de toasts, plat sans lactose, sans gluten si servi sans toast</i>	

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES	17.-
----------------------	------

LES DESSERTS

SYMPHONIE DE CRÈMES BRÛLÉES <i>6 cassolettes, 1 nature, 5 aux fruits de saison, sans gluten</i>	15.-
CHAUD-FROID AU CHOCOLAT NOIR ET MENTHE <i>Crème glacée à la menthe fraîche, 12 minutes d'attente (cuisson)</i>	17.-
COMME UNE PÊCHE MELBA <i>Sorbet framboises</i>	17.-
TARTELETTE AUX MYRTILLES <i>Mousse à la vanille, glace au yaourt et myrtilles</i>	18.-
CAFÉ GOURMAND <i>3 mignardises servies avec un thé ou un café</i>	12.-

MENU À 72.-

(SERVI DÈS 2 PERSONNES)

SOUPE DE POISSONS DU LAC, ROUILLE VÉRITABLE ET CROÛTONS

SUPRÊME DE PINTADE À LA VINAIGRETTE CHAUDE

PARFAIT GLACÉ FRAMBOISES ET POIVRONS, BISCUIT À LA PISTACHE

➤ CE MENU SERVI AVEC DEUX VERRES DE VIN EN HARMONIE AVEC LEUR PLAT : 89.-

MENU SURPRISE À 91.-

(SERVI UNIQUEMENT À L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

➤ CE MENU À QUATRE PLATS SERVI AVEC TROIS VERRES DE VIN EN HARMONIE AVEC LEUR PLAT : 117.-

PROVENANCE DE LA VIANDE

ENTRECÔTE DE BŒUF : IRLANDE
STEAK TARTARE : SUISSE
AGNEAU : NOUVELLE-ZÉLANDE, AUSTRALIE
PINTADE : FRANCE
RIS DE VEAU : SUISSE

TVA: 8% INCLUSE

*Nous sommes préparés à recevoir les personnes qui ont une intolérance ou une allergie
Nous vous servons, sur simple demande, du pain sans gluten, ni lactose
N'hésitez pas à vous faire conseiller par notre personnel*

Merci de votre compréhension