

# Entrées

La Fameuse Bisque d' écrevisses du Léman/ saucisses aux choux et carottes 26.-



Escalope de Foie Gras de canard \*Premium\* bouillon Dashi& shiitake 34.-

L' œuf bio frit en chapelure japonaise/ poireau & salsifis 22.-

Tagliatelles fraîches « al Ragú » / espuma d' oignons confit 25.-

Salade verte/ vinaigrette/ croûtons et graines 9.-

Tous nos produits laitiers et d' économat proviennent de la région ou de Suisse en majorité ! N' hésitez pas à consulter le chef en cas de questions !

Follow us  



# Plats

Pointes de filet de bœuf romand marinées/ sauce Béarnaise/ légumes du marché/ pommes rissolées 47.-

Fondant de jarret de veau Romand & gremolata/ écrasé de pdt/ légumes du marché 42.-

Filet de canette de la Dombes/ jus au cassis/ rutabaga/ pommes rissolées 44.-

Crevettes Tigrées à la vapeur douce/ sauce Ponzu/ choucroute/ riz cantonais 47.-

Pêche du jour au four/ croûte à l' aneth/ épinards à la crème/ écrasé de pdt  
41.- ou 46.- (selon arrivage)

Risotto au pesto de persil/ racines/ Sbrinz 31.-

Tagliatelles fraîches « al Ragú » / espuma d' oignons confit 36.-

ENFANTS - KIDS :-) Tous nos plats peuvent être adaptés et cuisinés en demi-portion

## Nos provenances :

Bœuf : Suisse romande - Poisson : 3 Lacs – Veau : Suisse romande – Porc : Suisse romande - Canette : France- Foie gras : France  
Crevettes : Vietnam



Follow us  