



LA CARTE

Entrées

LA COURGE RÔTIE 22.-

Chèvre frais, magret de canard fumé, croustillant de pain, sauge et poire

Option végétarienne possible 17.-

L'ŒUF PARFAIT À 64° 19.-

Crèmeux de cèpes, émulsion de vieux comté, pomme de terre crouillante et huile verte

LA SARDINE MILLÉSIMÉE 17.-

Millésime 2024 de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, beurre aux algues et vinaigre à l'échalote

LA SALADE 10.-

Salade verte, copeaux de légumes et vinaigrette à l'ancienne

Plats

LE PLAT DU JOUR 22.-

Uniquement le midi en semaine

LE RISOTTO DES SOUS-BOIS 29.-

Champignons des sous-bois, écumes végétales, parmesan et huile verte

L'OMBLE CHEVALIER DU BEAUFORTAIN 39.-

Poireau confit, pomme de terre fondante, citron confit et émulsion au cresson

LE TARTARE DE BŒUF 38.-

Bœuf (160g), sauce cocktail, cornichons, câpres, échalote et persil frais, jaune d'œuf confit
Servi avec une salade verte et des frites*

LE BURGER DE BŒUF 29.-

Steak haché pur bœuf (150g), fromage de Bagnes, feuille de chêne, tomates, oignons rouges et cornichons

Servi avec des frites*

LE FILET MIGNON DE CERF 46.-

Champignons boutons au vin rouge, choux de Bruxelles, spätzli*, sauce grand veneur

MENU ENFANT

Steak haché ou fish fingers, frites* ou légumes
Brownie* et sirop

15.-

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés 14.-

Desserts

LE DESSERT DU JOUR 12.-

LA POIRE POCHÉE 13.-

Vin chaud, mousse de griottes, noisettes caramélisées, sauce chocolat noir à 63%

LA CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS 12.-

Crème de marrons

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 14.-

Assortiment de mini-desserts