

Carte

Bol ramen à la thaï, végétarien	18
Foie de veau sauce aigre-douce à l'orange	20
Salade tiède de gésiers de canard sautés au porto	20
Bavette de bœuf à l'échalote et frites	23
Doré et crevettes d'Argentine sur couscous israélien, beurre blanc safrané	25
Longe d'agneau en croûte de poivre, sauce au thé des bois, polenta crémeuse à la provençale	28
Gnocchi grillés au canard confit et champignons	28
Linguine au homard, béchamel à la bisque	29
Tartare de thon, vinaigrette à l'asiatique, mayo au wasabi	30
Filet mignon de bœuf, sauce et garnitures du moment	39

Table d'hôte du midi

Potage, salade verte ou terrine de campagne

Brandade de poisson gratinée	18
Rognons de veau aux petits oignons et moutarde	18
Linguine à la joue de veau et tomates confites	19
Bol de soupe ramen au porc à la thaï	20

Dessert du moment ou salade de fruits frais
Thé, café, infusion