

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 du jour, salade verte ou terrine

Saucisse de sanglier aux bleuets et frites	18
Feuilleté de veau à la crème	19
Duo de poissons façon du chef	20
Escalope de veau aux pleurotes	21

Dessert du moment ou salade de fruits

Thé, café, infusion

Tous les plats à la carte sont en table d'hôte le midi

Brunch le dimanche à partir de 11 heures