

Notre carte*

Entrées

<i>Les médaillons de foie gras de canard au calvados et pomme Granny, confit d'endive au miel</i>	18.50
<i>La poêlée d'escargots en millefeuille croustillant, petits légumes et lardons fumés ; crème légère aux herbes</i>	18.00
<i>Les escalopes de foie gras poêlées, jus de passion, éclats de mangue fraîche et pain d'épices</i>	20.00
<i>Les noix de St Jacques en saladette d'endives, vinaigrette d'agrumes multicolores</i>	20.00

Plats

<i>Les suggestions du chef selon le marché</i>	22.50
<i>Les filets de perches du lac Léman (selon arrivage) justes poêlés au beurre, citron et persil</i>	26.00
<i>Les goujonnettes de turbot, émulsion de champagne</i>	26.50
<i>La pièce de filet de bœuf charolais, concentré de pinot noir au cacao et chocolat extra bitter</i>	26.50
<i>Le pigeonneau rosé au parfum de thym frais</i>	28.50

Les délices de la fromagerie Bouyon 9.50

Desserts

<i>Les brochettes de bananes et kiwis flambées au rhum, une ganache blanc satin et noix de coco</i>	9.00
<i>Le brownie moelleux aux noisettes et chocolat extra bitter, douceur glacée vanille</i>	9.00
<i>Le duo fondant de chocolat au lait et croustillant de caramel au beurre salé</i>	11.00
<i>L'ananas Victoria gratiné en crème d'amande et son sorbet</i>	11.00

**Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais.*