



Nos potages

Velouté de potimarron aux châtaignes	13.50
Soupe de poissons de roche (croûtons à l'ail, rouille, et fromage rapé)	16.00

Nos salades gourmandes

Salade du maraîcher au balsamic	9.50
Salade aux Crottins de Chèvre affinée aux herbes de Provence	21.00
Saladine mesclun aux copeaux de parmesan et jambon cru	19.50
Salade gourmande au foie gras et magret de canard fumé	25.00
Salade de foie de volaille au vinaigre de framboise	24.00

Nos entrées gourmandes

Feuilletés croustillants aux champignons	19.00
Terrine de foie gras maison au chutney de figues	25.00
Croquant de Noix saint-jacques poêlées à l'huile de truffe	26.00

Nos plats végétariens, pâtes et risotto

Risotto "carnaroli" à l'huile de truffe blanche	27.00
Tagliatelle fraîche aux gambas à l'ail et basilic	28.00
Ravioloni à la courge et beurre à la sauge	25.00
Penne au saumon et à la crème fraîche	26.00



Nos viandes

Faut-filet de boeuf sauce marchand de vin	39.00
Suprême de volaille au champagne, Sauce foie-gras	36.00
Filets d'agneau saisis à la poêle, Jus brun au romarin	41.00

Nos poissons

Filet de féra du Léman rôti, beurre blanc à la citronnelle	36.00
Trilogie de la mer selon arrivage, beurre infusé au citron vert	37.00
Duo St. Jacques et crevette géant, mousse de citron vert et gingembre	39.00

Nos spécialités

Les poissons entiers découpés par nos soins
Daurade Royale - Loup de Mer - Omble Chevalier. - Turbotin
A votre goût (grillé ou en croûte de sel)
Selon arrivage - Prix selon le poids

Nos p'tits délices

Tarte tatin façon Grand Mère	11.00
Moelleux au chocolat, et sa boule exotique	12.00
Bavarois aux fruits rouges à la crème de cassis	11.00
Crème brûlée au thé vert japonais "matcha"	12.00
Glaces et sorbets (la boule)	3.90

TVA 8,0% et service inclus

