



»Les Mises en bouche« à partager (ou pas!)

Les Gressini maison à l'origan, olives de Kalamata 60g	6€
La Terrine maison, chutney de betterave aux épices	10€
Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage, pickles maison	14€
La Truite Gravlax maison, fromage blanc herbe et citron	14€

»Les Entrées«

Les Poireaux grillés, sauce moutarde de Meaux, graines de tournesol	10€
L'Oeuf poché fermier, kasha, mousseux de sarrasin	12€

»Les Plats«

Le Risotto crémeux, potimarron, champignons en persillade, huile de courge	20€
Le Carpaccio de boeuf, crème d'herbes, Beaufort, viande des Grisons, noisette, huile d'olives Kalios, pommes de terre confites au genièvre	26€
Le Poisson du moment, mousseline de carottes, crème d'arêtes, quinoa bio aux herbes	28€
Les Fines tranches de noix de veau, duxelle de champignons de Paris, céleri rôti au café	29€
Le Plat du jour (uniquement le midi)	18€

»Le Menu Enfant« (jusqu'à 10 ans)

La Viande ou le poisson du jour avec garniture du moment + glace maison	16€
---	-----



»Les Fromages«

3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12€

»Les Desserts«

L' île flottante coeur caramel au beurre salé,
crème anglaise au foin 10€

L'Assortiment de glaces et sorbets maison,
chantilly et meringue 10€

La Compotée de prunes, crème glacée à la mélisse,
mousse de lait, amandes caramélisées 11€

Le Crèmeux chocolat noir,
chantilly Chartreuse verte, crumble cacao 11€