

Viandes grillées aux ceps de vigne

<i>Ribeye de bœuf du pays</i>	36.50
<i>Ribeye de veau du pays</i>	42.50
<i>Entrecôte de bison du Canada</i>	46.50
<i>Rack d'agneau R-R de Nouvelle-Zélande</i>	44.50
<i>Suprême de pintade de France</i>	32.50

Garniture : délices du potager

L'excellence...

	Entrée	Portion
<i>Entrée : Foie gras de canard poêlé aux senteurs balsamiques</i>	26.--	
<i>Entrée et principal : Noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et citron</i>	23.50	38.50
<i>Principal : Suprême de chapon, sauce mère et truffes noires (2 personnes)</i>		98.--
<i>Principal : Magret de canard des Landes, au vin de Cahors</i>		38.--

Nos mets ensoleillés...

	Entrée	Portion
<i>Salade du marché verte</i>	6.50	
<i>Salade du marché mûlée</i>	8.50	15.50
<i>Cocktail de crevettes en sauce rose</i>	13.50	
<i>Délices des sous-bois à la crème de romarin</i>	18.50	
<i>Salade de chèvre tiède, lardons et croûtons</i>	15.50	24.50
<i>Salade de tomate et mozzarella à l'huile d'olive vierge</i>	10.50	16.50
<i>Salade de sot-l'y-laisse grillés à l'échalote et au thym</i>	18.50	28.50
<i>Salade Neptune de rougets et queues de crevettes aux limettes</i>	19.50	29.50

Suggestions de saison

	Entrée	Portion
<i>Salade de ris de veau grillé au beurre provençale</i>	19.50	
<i>Risotto crémeux aux chanterelles parfumées au romarin</i>	18.50	28.50
<i>Ravioles farcies à la tomate séchée et à la ricotta</i>	16.50	26.50
<i>Pigeon de Toscane au vin rouge du Pays</i>		44.50
<i>Véritable poularde de Bresse au vin de Chardonnay et à la crème (2 personnes)</i>		98.00

Saveurs d'Italie...

	Entrée	Portion
<i>Carpaccio de filet de bœuf à l'italienne</i>	22.50	32.50
<i>Spaghetti al dente aux chanterelles</i>		24.50
<i>Tortellini à la truffe noire d'été</i>	24.50	36.50
<i>Risotto aux délices des sous-bois et à la ciboulette</i>		32.50
<i>Risotto crémeux à la tomate et au basilic frais</i>		24.50
<i>Risotto aux queues de crevettes géantes et au citron vert</i>		36.50

Les incontournables...

	Entrée	Portion
<i>Tartare de filet de bœuf « Big One »</i>	26.50	36.50
<i>Rognons de veau à la moutarde de Dijon</i>		29.50
<i>Tournedos de filet de bœuf à la fleur de sel 200 gr</i>		44.50
<i>Steak d'entrecôte de bœuf 200 gr</i>		32.50
<i>Entrecôte de bœuf tradition 250 gr</i>		38.50
<i>Emincé de volaille à la provençale</i>		25.50

Viandes suisses

Garniture : délices du potager

Entre lac & mer...

<i>Filet de bar de ligne à l'huile d'olive et au citron</i>	42.50
<i>Filets de perches au beurre de fines herbes</i>	32.50
<i>Loup de mer entier, grillé aux senteurs méditerranéennes</i>	38.50
<i>Filets de soles sauvages, pochés au bordeaux blanc</i>	44.50

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, nos plats sont préparés à la minute .

Menus « Surprise » ...

La saison et le marché du jour rythment la composition de nos menus « Surprise »

<i>Menu « Affaire » La surprise pour clients pressés!</i>	55.00
<i>Menu « Laissez-vous faire » Une entrée, plat principal, fromages et douceurs.</i>	69.00
<i>Menu « Découverte ». Deux entrées, plat principal, fromages et douceurs .</i>	86.00
<i>Menu « Grandes folies » Trois entrées, plat principal, fromages et douceurs.</i>	99.00