

Les Entrées

<i>Salade Verte</i>	<i>9</i>
<i>Tartare de saumon</i>	<i>17</i>
<i>Melon et jambon cru San Daniele</i>	<i>19</i>
<i>Carpaccio de filet de boeuf aux chanterelles Parmigiano Reggiano et huile d'olive</i>	<i>24</i>
<i>Terrine de campagne et sa confiture d'échalote au cassis</i>	<i>19</i>

Les Pâtes fraîches maison

<i>Tagliatelle au saumon</i>	<i>24</i>
<i>Gnocchi gorgonzola & speck (jambon cru fumé Sud Tyrol)</i>	<i>28</i>
<i>Gnocchi au pesto de roquette & luganica</i>	<i>28</i>
<i>Strozzapreti au ragoût de canard</i>	<i>28</i>

<i>Steak tartare de boeuf et son bouquet de salade</i>	<i>34</i>
<i>Entrecôte de boeuf au beurre salé et herbes italiennes (rassie sur os)</i>	<i>39</i>
<i>Côte de cochon « Swiss Gourmet Grand Cru » (rassie sur os 6 semaines) et ses légumes grillés</i>	<i>49</i>
<i>Rack d'agneau miel et thym sur son foin Pommes au four et légumes</i>	<i>48</i>
<i>Désossée de caille poêlée avec ses champignons et sa polenta</i>	<i>36</i>
<i>Suprême de pintade des Landes et ses petit légumes</i>	<i>32</i>
<i>Filets de Dorade rôtis aux herbes italiennes</i>	<i>30</i>

Provenance de nos viandes

Boeuf, cochon : CH. / Agneau : NZ / Volaille : FR / Poisson : mer du Nord

Les Desserts

<i>Meringue, glacée vanille-fraise et crème double de la Gruyère</i>	14
<i>Moelleux au chocolat</i>	14
<i>Crème brûlée aux saveurs du moment</i>	13
<i>Sorbets abricot ou poire arrosé</i>	14

Nos Glaces artisanales

Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella

et Sorbets

Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Poire

La Boule : 4

Supplément Chantilly ou Chocolat : 2