

A la découvertes de notre Saison

Nos entrées

Le foie gras du Sud-Ouest servi froid 28.00

Foie gras de canard cuit au Jägermeister, compotée de pomme et vanille, pain de campagne aux herbes fines

Le foie gras du Sud-Ouest servi chaud 28.00

Escalope de foie gras poêlée servie en millefeuilles de pistaches, mousseline de dattes, confit de lait cannelle et vanille

Le homard canadien 35.00

Le demi homard rôti au beurre noisette, petits légumes de saison aux herbes fines

Les Saint-Jacques 26.00

Soufflé de Saint-Jacques aux girolles

Le canard du sud ouest 25.00

Carpaccio de canard aux légumes oubliés, marinade aux agrumes et cannelle

Le velouté de vitelotte au lard 25.00

Crème renversée au chèvre frais, coulis de petits pois frais

Salade hivernale 19.00

Salade mélangée, châtaignes, poire, pomme, raisin chasselas, noix, noisettes, crosnes, vinaigrette à la figue

Rencontre entre Mer et Lacs

Finesse et volupté, c'est la récompense des Dieux

Le Filet de Rouget 33.00

Pommes confites à la graisse de canard, bâtonnet de canard à la sauge vierge de légumes

La sole 49.00

Turban de sole à la truffe, bouillon en décoction, petits légumes de saison

La cigale 39.00

La cigale rôtie aux lardons de foie gras, pommes de terre rattes poêlées au speck, fèves

Nos viandes

Animaux élevés dans nos pâturages, leur goût et tendresse sont incomparables

Le Châteaubriand (pour deux personnes, prix par personne) **49.00**
Sauce Béarnaise, frites à l'ancienne juste rôties

Le filet de Bœuf **42.00**
Le filet de bœuf rôti, jus à la truffe, tartiflette aux racines et vacherin fribourgeois

Filet mignon et ris de veau **39.00**
Filet mignon et ris de veau juste poêlés servi dans l'idée d'une tarte d'antan

La Caille **37.00**
Filets de caille confits basse température à l'huile d'ail doux, la belle aubergine gratinée au vieux parmesan

La volaille de Bresse **35.00**
Cuite en papillote à la gousse de vanille bourbon, méli mélo de légumes et fruits d'ici et d'ailleurs à l'huile d'argan

La Carte de Tous les Plaisirs

Passions chocolatées

▪ ***Sphère chocolat menthe*** **10.00**
Mousse chocolat 64%, cœur crémeux menthe sur un sablé croustillant

▪ ***Choco-noisette en origami*** **10.00**
Dacquoise noisette, légèreté pralinée, glace chocolat et noisettes caramélisées

Instant de gourmandises

▪ ***Chaud froid exotique*** **10.00**
Tartelette de fruits exotiques servie chaude, crème chiboust passion

▪ ***Pinacolada*** **10.00**
Ananas Victoria confit, tube croquant coco et caramel au vieux rhum

Déclinaisons

▪ ***La palette du glacier*** **10.00**
Assortiment de sorbets, pomme, cerise, vanille, pain d'épices, caramel beurre salé, servi avec une tuile vanille et son coulis poire

Passions glacées

la boule 3.50

- ***Glaces:*** chocolat, vanille, pistache, café, caramel beurre salé, pain d'épices
- ***Sorbets:*** passion, citron, framboise, mangue, poire William, pomme Granny smith, cerise

*Bœuf et veau : Suisse, Volaille: France,
Décembre 2011, Prix en Francs Suisses TVA 8 % Inclusive*