

Dessert



Assiette de fromages des Alpes

8
€



Déclinaison de sorbets maison

7
€



Lassi mangue au poivre de Tasmanie, Génoise coco croustillante et chantilly à la vanille de Madagascar

7
€



Le Fondant au chocolat, Cœur coulant au basilic, Glace au Basilic

7
€



Macaron chocolat caramel cœur passion

7
€

Les 10 plus populaires



Original

Menus



Menu

Boissons



Half a bottle of water

3
€

Menu



Men

Starter



Déclinaison de légumes rôtis sur leur lit de jeunes roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'ail noir et balsamique de Modène

14
€



Œuf basse température façon meurette sur sa fricassée de pommes de terre aux pleurotes et lard paysan, accompagné de son espuma de butternut et d'un mesclun de jeunes pousses

14
€



Longe d'Espadon façon Gravelax préparé comme un tartare

15
€



Gambas sauvages rôties au poivre de Tasmanie et salade de jeunes pousses

15
€



Duo de Foie Gras poêlé avec sa sauce au cidre, et mi-cuit avec son cœur de pomme

14
€

Main Course



Pavé de cerf, sauce vigneronne, terrine de pommes de terre croustillante et ses petits légumes 21 €



Pièce de boucher 'Langue de chat', pommes frites maison, et sa sauce moult de raisin et à la moutarde à l'Ancienne 23 €



Jambon de porcelet basse température et son jus au foin, pressé de pommes de terre et méli-mélo de carottes 20 €



La pièce du boucher sauce moutarde à l'ancienne et au mout de raisin, gratin dauphinois et pois mange-tout 24 €



Pavé de thon rôti, coulis de tomates et basilic maison, tombée de fenouil au piment d'Espelette 24 €



Féra et son beurre d'agrumes au gingembre, riz basmati à la Badiane 20 €

Rigatoni



Chef 10

Pizza á 28cm



Grande 5

Steinofenpizza - S Ø 24cm



Frites

Café



Coffee

2
€

Non classé



Bottle of Water

5
€



Assiette gourmande

8
€



Gambas