

# Entrées

Saumon mi-cuit, betteraves cuites et crues,  
avocat rôti, sabayon mangue et citron vert

13,50 €

---

Jardinière de légumes printaniers,  
crème de cresson

13,50 €

---

Croustillant de langoustine, crémeux de romanesco, petits  
pois juste au beurre et  
jus corsé

14,50 €

---

Ris de veau en croute de polenta,  
crémeux de brocolis et  
jus réduit monté au beurre

14,50 €

# Poissons

Poisson du moment «selon arrivage», riz noir façon pilaf,  
petits légumes et sa crème de Spinata

19,00 €

---

Poisson noble «selon arrivage»,  
épinards tombés au beurre, palourdes et  
Conchiglioni Rigati farcis aux pieds de couteaux

21,00 €

# Viandes

Pavé de veau en croûte d'herbes,  
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe  
et ses petits légumes

18,00 €

---

Râble de lapin farci aux oignons,  
déclinaison de carottes et jus réduit monté au beurre

20,00 €

---

Filet de boeuf poêlé, gaufre de pommes  
de terre au beaufort, petits légumes et  
crème de morilles ou jus réduit monté au beurre

23,00 €

# Desserts

Fraises farcies, espuma au vin mousseux et tuile parfumée  
au thé noir

8,50 €

---

Crumble menthe et basilic, crémeux citron, bâtonnet de  
meringue et sorbet du moment

9,00 €

---

After dinner à la fève de Tonka  
Le conseil du chef : accompagné d'un verre de  
«kremming»  
(supplément 3€)

10,50 €

---

Assiette de fromages

10,00 €

---

Café gourmand

11,50 €

# Menu à 27€

## Entrées

Saumon mi-cuit, betteraves cuites et crues,  
avocat rôti, sabayon mangue et citron vert

ou

Jardinière de légumes printaniers,  
crème de cresson

## Plats

Poisson du moment «selon arrivage», riz noir façon pilaf,  
petits légumes et sa crème de Spinata

ou

Pavé de veau en croûte d'herbes,  
écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe  
et ses petits légumes

## Desserts

Fraises farcies, espuma au vin mousseux et tuile parfumée  
au thé noir

ou

Crumble menthe et basilic, crémeux citron, bâtonnet de  
meringue et sorbet du moment

# *Menu à 37€*

## Entrées

Croustillant de langoustine, crémeux de romanesco, petits pois juste au beurre et jus corsé

ou

Ris de veau en croute de polenta, crémeux de brocolis et jus réduit monté au beurre

## Plats

Poisson noble «selon arrivage», épinard tombés au beurre, palourdes et Conchiglioni Rigati farcis aux pieds de couteaux

ou

Râble de lapin farci aux oignons, déclinaison de carottes et jus réduit monté au beurre

ou

(avec supplément 3€)

Filet de boeuf poêlé, gaufre de pommes de terre au beaufort, petits légumes et crème de morilles

ou

jus réduit monté au beurre

## Desserts

Dessert au choix

# Menu du jour

( uniquement le midi du mardi au vendredi )

Entrée , plat , dessert  
19,50€

Entrée, plat ou plat, dessert  
16,50€

Plat unique  
13€