

## ***Potages***

Potage du jour	6.50
Crème de potiron au curry et graines torr�fi�es	9.50

## ***Les Entrées***

Terrine de foie gras maison, chutney du moment, toast brio��	18.50
Raviolis végétal (champignons, pommes de terre) sauce crème champignons Petit mesclun	10.50 / PP 16.50
Duo de saumon b�mlo (gravlax et tranche po�l�e) salade de choux rouge et confiture de tomates	15.50
Fougasse de chèvre à la poire, petit mesclun	13.50

## ***Les Poissons***

Pavé de saumon B�mlo en croûte d'épices, Fazzoletti au choux chinois, légumes	21.50
Aile de raie po�l�e, bouillon à la sauge, polenta à la betterave rouge, poireau sauté	22.50
Assiette de la mer (poissons selon arrivage), beurre blanc au sésame 3 sortes de poissons et 1 crevette en manteau de pommes de terre Timbale de riz parfumé, légumes du wok	24.50

## ***Les Viandes***

Filet de boeuf Rossini (DK), jus parfumé à l'huile de truffe �cras�e de vitelotte et pistaches grill�es. Légumes de saison	29.50
Sans foie gras	27.50
T bone de veau rôti au four, sauce au porto rouge Risotto aux champignons, légumes de saison	23.50
Pressa de porc Ibérique, sauce tandoori Pommes grenailles saut�es aux fèves Légumes de saison	22.50
Magret de canard poêlé, sauce cassis, Erdapfel pfl�tte à la farine de châtaignes Légumes de saison	19.50
Boudin à la compote de pommes, pommes grenailles rissolées, légumes de saison	16.50