



Les entrées

| | |
|--|-------|
| Ballotine de foie gras de canard maison, Framboises et figues en chutney, Roulade de magret de canard cuit au sel. | 37,00 |
| Carabineros à 48°C, duo de courgettes et mangue, Chanterelles bouchons au curry. | 38,00 |
| La raviole « Girly », Céleri, homard bleu de Bretagne et yuzu, Emulsion de bisque | 37,00 |
| Comme un gaspacho... Langoustine juste poêlée, lard sec du valais | 37,00 |

TVA et service inclus

Les viandes

| | |
|--|-----------------------|
| Le filet mignon de veau Suisse, Farcé aux chanterelles et tomates séchées. | 55,00 |
| Cromesquis de magret de canard, Cœur coulant au vin cuit et son foie gras poêlé | 52,00 |
| La pièce de viande de Marie en surprise | 67,00 par personne |

Les poissons

| | |
|---|-------|
| Dos de Sandre, confit d'oignons rouge et son beurre rubis | 49,00 |
| Le rouget en portefeuille, mousseline de chorizo et fenouil | 52,00 |

Notre canard vient de France, le veau de Suisse

Chers clients, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

TVA et service inclus