

## POUR COMMENCER..

Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé	20
La salade de homard au curry et tourteau aux herbes fraîches	25
La bisque de homard à la fines champagne	21
Le thon Saku mi-cuit au sésame et confiture d'oignons	28
Le mille-feuille de foie gras de canard aux pommes, gelée de vin cuit, bavarois au gingembre	28
L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe	28
La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande,	28
L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés	32
Le dôme aux petits légumes, deux saumons à la vinaigrette de betterave	19

## NOS POISSONS ET CRUSTACES ..

L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille	39
Les filets de perche meunière	42
Les filets de perche au beurre citronné	44
L'omble chevalier à l'émulsion de homard et raviolis de crevettes	45
Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons	43
le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive	38
Les noix de noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille	48

## LES VIANDES..

Les rognons de veau à la moutarde de Pommery	39
Le carré de porc aux petits oignons (Swiss Gourmet Grand Cru)	42
Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes	56
Entrecôte de bœuf à la fricassée de champignons	42
Chateaubriand de bœuf rôti au four <i>min 2 pers p.p.</i>	52
La selle d'agneau cuite rosée au foin et aux herbes en cocotte lutée <i>min 2 pers p.p</i>	48

## LES GOURMANDISES..

La saga de glaces du jour	13
Les gâteries de notre pâtissier sur assiette	18
Crème brûlée à la sensation forte de combawa	15
Le chariot de fromages frais et affinés	18
Le délice à la pomme verte dans son jus de Calvados	16
La feuillantine au praliné noisette, parfum de combawa	14

( A commander en début de repas :)

Le soufflé aux fruits de la passion <i>min 2 pers p.p</i>	18
L'ananas rôti caramélisé, biscuit breton, amandes amères et sorbet ananas <i>min 2 pers p.p</i>	16

## MENU FIN BEC

105.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'escalopine de foie gras de canard  
aux pommes caramélisées

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées  
à l'huile d'olive et petite ratatouille salade mesclun

La selle d'agneau cuit rosé  
au foin et aux herbes en cocotte lutée

Le chariot de fromages  
frais et affinés

La feuillantine au praliné noisette,  
parfum de combawa

---

## MENU GOURMET

95.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Le mille-feuille de foie gras de canard aux pommes,  
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre

La bisque de homard à la fines champagne

Le carré de porc aux petits oignons  
(Swiss Gourmet Grand Cru)

Le chariot de fromages  
frais et affinés

Le délice à la pomme verte dans  
son jus de Calvados