



Le Chef vous propose

<i>Velouté de courge aux marrons et senteurs de truffes</i>	<i>Petit bol</i>	<i>fr. 10.00</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 17.00</i>
<i>Carpaccio de noix de St. Jacques et saumon à la grenade</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 23.50</i>
<i>Saladine de jeunes pousses</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 33.00</i>
<i>Feuilleté de Gambas,</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 24.50</i>
<i>fine sauce à l'absinthe du Jura et poivre rose</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 34.00</i>
<i>Moules de Bouchot au safran et limette</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 21.00</i>
<i>Pommes frites (2 services)</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 31.00</i>
<i>Moules de Bouchot à la Marinrière</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 18.50</i>
<i>Pommes frites (2 services)</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 28.50</i>
<i>Linguine aux moules (légèrement piquant)</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 19.50</i>
<i>à la "Tarantina"</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 29.50</i>
<i>Risotto aux écrevisses et pamplemousse</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 24.50</i>
<i>Parfumé au Chardonnay-Grillo de Sicile</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 37.00</i>
<i>Pappardelle à l'émincé de Cerf</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 25.00</i>
<i>Fine sauce Grand-Veneur</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 37.00</i>
<i>Gambas et Noix de St. Jacques,</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 46.00</i>
<i>sauce au lait de coco et citronnelle</i>		
<i>Ris de veau aux morilles,</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 49.00</i>
<i>fine sauce à la Malvoisie du Valais</i>		

TVA, incluse dans nos prix