

PLATS :

- Le Plat du jour différent tous les jours
- Le Plat du Chef selon le marché
- La côte de boeuf individuelle
- Tajine de Souris d' Agneau au citron confit et petits épineux, Ragout de légumes aux Epices
- Paleron de Veau Braisé à l'Infusion d'Arabica, quelques Mousseurs
- Ris de Veau cuit au beurre de Cacahuètes et lait d'Amandes
- Magret de Canard au Miel de Morilles et purée de Marrons
- St Jacques aux Agrumes sur un Tartare de Thon pamplemousse, juste tiède
- Filet de Fera du Lac Léman poêlé sur la peau, fenouils et artichauts confits, crème de Brocoli
- Belle pièce de St Pierre au piment d' Espelette, crème de Chorizo
- Gratin de pâtes au Comté vieille Réserve
- Linguine au foie gras & morilles
- Risotto crémeux de Volaille, Morilles, Parmesan et Asperges