

Menu de la semaine

du mardi 17 au vendredi 20 juin, servi à midi

Tartare de saumon d'Écosse et naan nature rôti au four
Concombre croquant, aneth et yaourt (22.-)

ou

Soupe froide aux petits pois et fèves, à l'huile de livèche
Chiffonnade de viande séchée de Genève (19.-)

Filet de sébaste cuit à l'unilatérale
Fenouil confit et risotto au parmesan
Sauce aux moules bouchot du Mont Saint-Michel (29.-)

ou

Onglet de veau rôti au thym
Artichauts aux olives noires et tomates séchées,
Réduction de jus à la moutarde et mousseline de pommes de terre (31.-)

Sélection de trois fromages suisses
Affinés par la fromagerie Jumi (Oberland bernois) (14.-)

ou

Melon de Cavaillon et mousse légère au fromage blanc et vanille
Crumble aux amandes (11.-)

Menu complet (au choix) à 41.-

Suggestion du chef

Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût
Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé
(160 gr) 38.- / (220 gr) 42.-

Vin du mois

Chinon « Cuvée Prestige, La Mare au Diable »
Domaine « Gerald Tapin » Val de Loire
100% Cabernet Franc
1dl – 7.50 75cl – 48.-

Une bière...

Rodenbach 'Grand Cru' – 6%
*Rouge des Flandres, bière acidulée brassée à Roeselare (Belgique)
issue d'un assemblage entre une bière jeune et une bière mûrie en foudres de chêne.
Saveurs complexes et notes fruitées et boisées.*

33cl – 7,80

Rochefort – 10%

*Une bière brune de type trappiste à fermentation haute
c'est la plus riche des bières de l'abbaye de Rochefort (Belgique). Aussi appelée "Merveille".*

33cl – 9,40
