

## Menu du marché

Menu proposé le midi du lundi au samedi,  
et réinventé chaque mercredi par notre Chef de Cuisine Eric Mazéas.

Saumon en Gravelax,  
travail autour du fenouil, crémeux badiane

*ou*

Saladine de Bleuchâtel,  
figues marinées au porto, quelques oléagineux

Filet de Sandre cuit sur peau,  
Artichauts barigoules et coriandre

*ou*

Suprême de Pintade rôti,  
mousseline de petits pois,  
légumes d'été et chanterelles

Chariot de fromages  
par notre Maître Affineur Monsieur Pierre-Alain Sterchi

*ou*

Clafoutis aux Pommes,  
glace au caramel et beurre salé

Menu complet  
54.-

Deux plats à choix  
49.-

Plat principal  
42.-

Nous remercions nos hôtes d'adopter une tenue vestimentaire conforme à l'image de qualité et de savoir-vivre attachés à notre établissement.  
Le midi : Tenue chic décontractée. Le soir : Pantalon, chemise, et pas de chaussures ouvertes pour les messieurs.