



DIMANCHE 5 AVRIL 2026 À MIDI

Amuse bouche

Profiterole d'escargots à l'ail des ours
Crème argenteuil
Petite crème brûlée au foie gras de canard

Entrée

Duo de filet de truite frais et fumée en tartare,
aux agrumes
Croquant de feuilleté, guacamole

Ou

Croustade aux champignons, herbes fines
Et crème de bolets

Plat

Le traditionnel Filet de boeuf sur ardoise
Pommes dauphines et tian de légumes
Duo de Sauce (béarnaise et chimichurri)

Ou

Filet de loup de mer de petits bateaux
Coulis d'écrevisses
Légumes printaniers et carré de riz parfumé grillé

Ou

Médailles de filet d'agneau rôti et son jus aux herbes des
alpes
Mousseline de panais et de patate douce

Dessert

La gourmandise "Pistache chocolat" de Pâques

Mignardises maison

86.00
par personne



Toutes les actualités sont sur notre site internet et sur nos réseaux sociaux.
Au Restaurant ou à l'Emporter

TVA 8.1% INCLUS