



ENTREES - SHARING PLATES

Mesclun, fromage de chèvre gratiné, crispy de Parme, vinaigrette de pignons	18.-
Scorsonère, pesto d'aubergines, oeufs	18.-
Mijoté de lentilles avec salami et oignons	22.-
Sauté de viande de porc et seiche	24.-
Grosses crevettes, ail, paprika	24.-
Terrine de saumon légèrement fumé, crème d'amandes, chutney de poires	26.-
Thon rouge mariné au soja et au gingembre, confiture de tomates, crème de Wasabi	26.-
Poulpe légèrement fumé, purée de pommes de terre douces	26.-
Ceviche de Saint-Jacques et grosses crevettes	28.-
Foie gras mi-cuit, coulis de mangue, jolico	28.-

A LA CUILLERE (no sharing)

Crème fine de courge, parmesan, jambon de Parme	18.-
Bisque et raviolis de grosses crevettes, radis-melon	24.-

EN ACCOMPAGNEMENT

Pain томaté 1/2 portion / 1 portion	3.- / 5.-
-------------------------------------	-----------





PLATS

Tartare de légumes de saison	22.-
Pâtes sauce au poisson du lac	26.-
Filet de cabillaud en croûte, crème de fromage de chèvre, basilic et pignons	34.-
Suquet de lotte et grosses crevettes	36.-
Curry de volaille, riz parfumé et papadum	28.-
Tartare de boeuf CH	33.-
Bœuf CH Dry-Aged... <i>make T-Bone great again</i>	
T-Bone (CH) env. 500g (1-2 pers.)	74.-
T-Bone (CH) env. 750g (2-3 pers.)	108.-
Servi avec accompagnement	

SUGGESTIONS

Poisson du Lac et son accompagnement *selon*
selon l'inspiration du Chef *arrivage*

Civet de cerf avec Parmentier aux pommes de terre	34.-
Tataki d'entrecôte de chevreuil, gingembre, fruits des bois et crème de shitake (champignons japonais)	46.-

LA CHASSE





FROMAGES / DESSERTS

Déclinaison de fromages Michel Reichmuth, Le Fuet	12.-
UNION d'automne: Mousse de châtaignes, crumble de chocolat, sauce mandarine	12.-
UNION d'épices: Poire pochée au vin, glace cannelle	12.-
UNION exotique: Panna cotta au coco, crème de goyave, glace mangue	14.-
UNION moelleux: Noir et Blanc, chaud et froid	14.-
Douceur du moment	6.-

Note : nos glaces sont produites de manière artisanale par la ferme Kämpf de Villeret

