

CARTE CLASSIQUE

ENTRÉES

- **Velouté d'asperges blanches**, crème muscade, ses profiteroles à la tome fraîche maison et noisettes (2;3;7;14) **12 euros**
- **Saumon fumé maison**, céleri rémoulade, et caviar avruga condiments classiques(2;3;4;7;9) **25 euros**
- **Knidellen aux asperges**, crème et jambon sec Duroc maison (1;3;7) **14 euros**
- **Tartare de Boeuf au couteau**, artichaut, citron confit et olives (1;3;7) **26 euros**

PLATS

- **Raviole de Gambas royale**, primeur de légumes, bouillon potager à l'ail des ours (1;2;3) **32 euros**
- **Knidellen rôtis aux asperges**, crème et jambon sec Duroc maison (1;3;7) **24 euros**
- **Joue de boeuf au porto**, carotte confite et galette de pomme de terre aux champignons (1;7;3;9) **32 euros**
- **Fricassée de volaille** et ris de veau façon Bouchée à la reine à ma façon(1;7;3;9) **34 euros**
- **St-Pierre**, en peau de pleurotes, panais, truffes d'automne, cerfeuil et mousseline (1;2;3;7;9;12) **31 euros**

DESSERTS

- **Moelleux au chocolat Valhrona**, glace vanille et sauce caramel au beurre salé(1;3;7) **10 euros**
- **Glace au fromage blanc maison**, fruits de saison (3;7;8) **10 euros**
- **Plateau de fromages maison** (1;3;7;8) **10 euros**
- **Assiette au miel de Nico Hamen**, mousse glace et macarons au miel(1;3;7;8) **10 euros**

