

## **LES SUGGESTIONS DU MOMENT**

<b>Soupe fraîcheur</b>	<b>28.-</b>
<i>Petits pois / Menthe / Effiloché de crabe</i>	
<b>Carpaccio d'aubergines violettes grillées aux herbes</b>	<b>43.-</b>
<i>Huile de truffe / Copeaux de vieux Gouda Courgettes et Piquillos / Pistaches torréfiées</i>	
<b>Toast moelleux à la truffe d'automne</b>	<b>48.-</b>
<b>Chanterelles poêlées à la provençale</b>	<b>38.-</b>
<b>Ballotine de foie gras mi-cuit</b>	<b>42.-</b>
<i>Chutney de prunes / Brioche dorée</i>	
<b>Tartare de Bœuf « Kabier »</b>	<b>Entrée 48.-</b>
<i>Mesclun / Toast</i>	<b>Plat 64.-</b>
<b>Linguine « alle vongole »</b>	<b>43.-</b>
<i>Persillade / Copeaux de Parmesan</i>	
<b>Selle de Chevreuil frais d'été d'Autriche</b>	<b>68.-</b>
<i>Chutney de prunes / Airelles / Chanterelles Aubergines / Courgettes</i>	
<b>Rumpsteak de bœuf suisse (500g.)</b>	<b>98.-</b>
<i>Pommes allumettes / Légumes de saison (Prix pour 2 pers.) Sauce « Auberge d'Hermance » et bordelaise</i>	
<b>Pavé de maigre grillé</b>	<b>54.-</b>
<i>Olives Taggiasche / Artichauts en barigoule Fenouil safrané / Sauce vierge</i>	