

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Croustillant de pain de campagne <i>À la truffe d'été / Bouquet de Mesclun</i>	38.-
Poêlée de Chanterelles à la provençale	48.-
Poêlée de Bolets à la Provençale	48.-
Carpaccio de Gambero Rosso <i>Huile d'olives / Citrus / Croustillant de céleri Mangue / Piment d'Espelette</i>	42.-
Queues de langoustines poêlées (2 pièces) <i>Mesclun / Pickles d'oignons rouges</i>	48.-
Cuisses de grenouilles fraîches des Dombes à la provençale / Pommes allumettes	85.-
Ballotine de foie gras mi-cuit <i>Airelles / Raisins / Brioche dorée / Gelée de Sangria</i>	42.-
Pâtes fraîches à la truffe d'été	42.-
Tartare de bœuf « Kabier » <i>Câpres / Cornichons / Persil / échalotes Pommes allumettes / Salade de Mesclun</i>	42.-
Pot-au-feu de bœuf « Kabier » <i>Consommé de bœuf / Os à moelle / Carottes / Céleri</i>	52.-

Origine des produits :

Gambero Rosso : Méditerranée

Langoustines : Afrique du sud

Bolets/Chanterelles : Suisse / France / Hongrie

Bœuf : Simmental Suisse / Kabier

Cuisses de grenouilles : Jura Suisse

Foie gras : France