

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Croustillant de pain de campagne <i>À la truffe d'automne / Bouquet de Mesclun</i>	38.-
Poêlée de Bolets à la Provençale	48.-
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques <i>Poivre rose / Citron vert / Huile d'olive</i>	54.-
Noix de Coquilles Saint-Jacques <i>Patate douce / Champignons</i> <i>Emulsion de barde de Saint-Jacques safranée</i>	68.-
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'automne	42.-
Tartare de bœuf « Kabier » <i>Câpres / Cornichons / Persil / échalotes</i> <i>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 :

Saint-Jacques : France

Bolets : Suisse / France / Hongrie

Bœuf : Simmental Suisse / Kabier

Cuisses de grenouilles : Jura Suisse

Foie gras : France