



# LA CARTE DU MOMENT

*Restaurant*

## ENTRÉES

SALADE DE GÉSIERS, COPEAUX FOIE GRAS POMMES FRUIT MAGRET FUMÉ 14€

TARTE AU BEAUFORT, SALADE CROQUANTE 12€

GRATINÉ À L'OIGNONS BEAUFORT ET TRUFFES 13€

PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€

DUO DE TRUITE GRAVLAX ET SAUMON FUMÉ 17€

## PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX DEUX POMMES, SAUCE CIDRE 23€

FILET DE BOEUF ROSSINI, JUS DE TRUFFE, POMMES GRENAILLES 29€

FILET DE VEAU DU PRIMEUR AUX MORILLES, POMMES ÉCRASÉES 24€

OMBLE CHEVALIER, PURÉE DE PATATES DOUCES, LÉGUMES DE SAISON 21€

MÉDAILLONS DE LOTTE À LA CRÈME D'AIL 23€

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 21€

## DESSERTS

MOELLEUX AUX MARRONS, CRÈME ANGLAISE ET GLACE RHUM-RAISIN OU VANILLE 8€

TIRAMISU AU KAHLÛA ET AMARETTO 8€

BABA AU RHUM 8€

RIZ AU LAIT 8€

CAFÉ GOURMAND 8€

ASSIETTE DE FROMAGE 8€

SUGGESTION DU JOUR 8€



# “LA CARTE” OF THE MOMENT

*Restaurant*

## STARTERS

GIZZARD SALAD, FOIE GRAS SHAVINGS, APPLES, FRUIT, SMOKED DUCK BREAST €14

BEAUFORT PIE, CRISP SALAD €12

GRATINÉ WITH BEAUFORT ONIONS AND TRUFFLES €13

CHARCUTERIE BOARD €15

DUO OF TROUT GRAVLAX AND SMOKED SALMON €17

## MAIN DISHES

POULTRY SUPREME WITH TWO APPLES AND CIDER SAUCE €23

FILET OF BEEF ROSSINI, TRUFFLE JUS, NEW PATATOES €29

VEAL FILLET WITH MOREL MUSHROOMS, CRUSHED APPLES €24

ARCTIC CHAR, SWEET POTATO PURÉE, SEASONAL VEGETABLES €21

MONKFISH MEDALLIONS WITH GARLIC CREAM 23€

RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES €21

## DESSERTS

CHESTNUT CAKE, CUSTARD AND RUM-RAISIN OR VANILLA ICE CREAM 9€

TIRAMISU AU KAHLÙA ET AMARETTO 8€

RUM BABA 8€

RICE PUDDING €8

GOURMET COFFEE €8

CHEESE PLATTER €8

SUGGESTION OF THE DAY €8