



# LA CARTE DU MOMENT

Restaurant

## ENTRÉES

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE, CHIFFONNADE DE BEAUFORT, ET VINAIGRETTE AU SOJA 14€

OU

TARTE AU BEAUFORT, SALADE CROQUANTE 12€

OU

VELOUTÉ DU MOMENT 12€

OU

PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€

OU

DUO DE TRUITE GRAVLAX ET SAUMON FUMÉ 17€

## PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX DEUX POMMES, SAUCE CIDRE 23€

OU

FILET DE BOEUF ROSSINI, JUS DE TRUFFE, POMMES GRENAILLES 26€

OU

FILET DE VEAU DU PRIMEUR AUX MORILLES, POMMES ÉCRASÉES 22€

OU

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

OU

MÉDAILLONS DE LOTTE À LA CRÈME D'AIL, PARMESAN 23€

OU

CASSOLETTE DE QUENELLE DE BROCHET, BISQUE DE CRABE VERT, RIZ PILAF 19€

OU

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 19€

## DESSERTS

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

OU

TIRAMISU AU KAHLÙA ET AMARETTO 8€

OU

BABA AU RHUM 8€

OU

RIZ AU LAIT 8€

OU

CAFÉ GOURMAND 8€



# “LA CARTE” OF THE MOMENT

*Restaurant*

## STARTERS

RED BEETROOT CARPACCIO, CHIFFONADE OF BEAUFORT CHEESE, SOY VINAIGRETTE €14

OR

BEAUFORT PIE, CRISP SALAD €12

OR

SOUP OF THE MOMENT €12

OR

CHARCUTERIE BOARD €15 15€

OR

DUO OF TROUT GRAVLAX AND SMOKED SALMON €17

## MAIN DISHES

POULTRY SUPREME WITH TWO APPLES AND CIDER SAUCE €23

OU

FILET OF BEEF ROSSINI, TRUFFLE JUS, NEW PATATOES €26

OU

VEAL FILLET WITH MOREL MUSHROOMS, CRUSHED APPLES €22

OU

ARCTIC CHAR, SWEET POTATO PURÉE, SEASONAL VEGETABLES €21

OU

MONKFISH MEDALLIONS WITH GARLIC CREAM AND PARMESAN CHEESE 23€

OU

PIKE QUENELLE CASSOLETTE, GREEN CRAB BISQUE, RICE PILAF €19

OU

RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES €19

## DESSERTS

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

OR

TIRAMISU AU KAHLÙA ET AMARETTO 8€

OR

RUM BABA 8€

OR

RICE PUDDING €8

OR

GOURMET COFFEE €8