

## POUR COMMENCER

<i>Les tagliolini à la truffe</i>	22.--
<i>Le tartare de saumon au raifort</i>	24.--
<i>L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe</i>	27.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	24.--
<i>Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchale</i>	28.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	24.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	29.--

## NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	46
<i>L'escalope de saumon, riz noir</i>	46
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	48
<i>Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons</i>	47
<i>Le filet de loup poêlé et riz Venere</i>	46
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44

## LES VIANDES

<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	58
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	41
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	43
<i>Le suprême de poulet Patte Noire aux morilles</i>	45

## LES GOURMANDISES

### *À commander en début de repas :*

<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (2 pers. minimum)</i>	18
---	----

-

*Demander la carte des desserts*

AMIDI NOTRE  
BUSINESS LUNCH  
55.-fr

## MENU RITA

95.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix  
pour la totalité des convives de votre table.

L'œuf de la ferme Gagnebin en  
cocotte au foie gras et à l'huile de  
truffe

Le suprême de poulet Patte Noire aux  
morilles

Le chariot de fromages frais et  
affinés

La crème brûlée au vin cuit

## MENU FIN BEC

115.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix  
pour la totalité des convives de votre table.

L'escalopine de foie gras de canard  
aux coings caramélisés

Notre bisque de homard en croûte

Le tournedos de bœuf poêlé  
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages  
frais et affinés

Le financier à la pistache,  
crème au rhum et pomme

## MENU ANNE

120.—fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix  
pour la totalité des convives de votre table.

L'escalopine de foie gras de canard  
aux coings caramélisés

Les noix de St-Jacques poêlées à  
l'huile d'olive et petite ratatouille

Le loup de mer poêlé au combawa

Le chariot de fromages frais

Le soufflé aux fruits de la passion

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients  
présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des  
intolérances.