

## *LE MENU PLAISIR*

*53 Euros*

*Tous nos plats peuvent être pris à la carte :*



**21 €.**

*Multitude de salades d'Hiver aux truffes et œuf de ferme croustillant*  
*Assortment of local green salad with truffle and, breaded and poached egg*

**OU**

*Foie gras de canard poêlé à l'ananas, sauce câline au gingembre*  
*Roasted duck "foie-gras" with slices of pineapple, sweet and sour ginger sauce*



**29 €.**

*Dos de turbotin rôti, pâtes à l'encre de seiche, et jus de crustacés*  
*Roasted young turbot fillet, fresh black pasta (cuttlefish ink) and seafood sauce*

**OU**

*Filet d'agneau en brochette de romarin, wok de légumes et jus corsé*  
*Fillet of lamb on rosemary skewer, wok of vegetables and full-bodied juice*



**7 €.**

*Œillets de Tête de Moine, mesclun en vinaigrette balsamique*  
*Typical Swiss cheese, served with local green salad*

**OU**

*Chèvre frais mariné à l'huile, mesclun en vinaigrette balsamique*  
*Little fresh goat's cheese marinated in olive oil with local green salad*



**10,50 €.**

*Moelleux au chocolat noir « cuit minute », cœur de café, et crème glacée cappuccino*  
*Soft cooked minute dark chocolate cake, coffee hearth and cappuccino ice-cream*

**OU**

*Macaron amande, crème légère au citron Yuzu et glace verveine*  
*Almond macaroon with "yuzu"lemon cream, and vervain ice-cream*

