

# LA PETITE SALLE

*Disponible uniquement le soir et le week-end*

## **PREAMBULE**

Le bouquet de feuilles de salade verte	7.50
La salade mêlée du marché	10.50
La demi-douzaine d'escargots de Gurmels	19.00
Le duo d'asperges froides <i>Stracciatella &amp; pesto à l'ail des ours</i>	21.00
Le filet de rouget <i>Asperges, rouille &amp; chips de vitelotte</i>	23.00

## **INCONTOURNABLES ET SIGNATURES**

Les filets de perche à la mode meunière <i>Pommes vapeur &amp; légumes du marché</i> <i>+ amandes effilées et torréfiées</i>	36.00 2.00
Le châteaubriand en deux services - 300g p.p. <i>sauce béarnaise maison, pommes croquettes</i> <i>&amp; légumes du marché</i> <i>Dès deux personnes.</i> <i>La cuisson est la même pour l'ensemble de la table.</i>	69.00

## **LES PREMIERS BOURGEONS DU PRINTEMPS**

Le risotto aux asperges <i>Roquettes</i>	26.00
L'entrecôte de bœuf Ojo De Agua* <i>Chimichurri &amp; mille-feuilles de pommes de terre</i>	49.00

# LA BALADE GOURMANDE

- Menu en 6 actes -

*Disponible uniquement le soir et le week-end*

Amuse-bouche

\*

Le gaspacho de petit pois  
Tuile à l'ail noire

\*\*

Le filet de rouget  
Asperges, rouille & chips de vitelotte

\*\*\*

L'entrecôte de bœuf Ojo De Agua\*  
Chimichurri & Mille-Feuilles de pommes de terre

\*\*\*\*

L'assiette de fromages de nos laiteries

\*\*\*\*\*

Le baba au Rhum  
Sorbet à la clémentine Corse IGP

Menu complet                    95.00  
Menu sans fromages            85.00

*\* Bœuf argentin d'exception, élevé en pleine nature par le Suisse Dieter Meier, dans le respect des normes les plus exigeantes du bien-être animal. Une viande tendre, pure et d'une qualité remarquable.*