

Menu du déjeuner

Samedi 11 Février 2012

Entrée, plat, dessert : 26€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 23€

Les Entrées

Os à moelle gratiné et toasts de pain bio

Browned marrow bone and toasted Organic bread

Salade tiède de saucisse de Morteau, et lentilles vertes de Brie vinaigrette à la moutarde

Lukewarm « Morteau » sausage and old mustard vinaigrette

Saumon de Norvège mariné à l'aneth, crème légère à l'Avruga

Marinated fresh salmon of Norway and "Avruga" light cream

Paté de tête, poireaux crayons en vinaigrette

Pork head made like a terrine and leeks

Les Plats

Dos de cabillaud, endives braisées et beurre d'agrumes

Pan-fried cod, braised chicory and citrus butter

Pavé de saumon d'Ecosse "Label rouge" poêlé, Ventrêche de porc, lentilles vertes de Brie jus de viande

Pan-fried « Label rouge » salmon, black porc bacon and meat sauce

Onglet de bœuf poêlé, pommes de terre sautées et sauce Bordelaise

Pan fried beef with sauteed potatoes and shallots sauce

Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf

Stew veal in white wine sauce and mushrooms, roasted rice

Les Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas

Please may order your dessert at the beginning

Crumble aux coings et pommes, caramel au beurre salé

Quince and apple crumble toffee ice cream

Coulant tiède au caramel salé et sorbet poire

Melted toffee cake and pear sorbet

Soufflé au Grand-Marnier notre spécialité

Warm Grand-Marnier souffle our speciality

Gratin de poires sabayon au Champagne et sorbet poire

Gratinated pear, champagne sabayon and pear sorbet