

Hors d'œuvre froid et chaud

<i>Salade mêlée</i>		8.-
<i>Ardoise Jurassienne (salaison et fumage maison)</i>	<i>Petite</i>	12.-
<i>Provenance : Ajoie</i>	<i>Grande</i>	15.-
<i>Huîtres des Bassins de Marennes Oléron</i>	<i>6 pièces</i>	18.-
<i>Huîtres gratinées au Champagne et fondue de blanc de poireaux</i>		21.-
<i>Emiettée de Tourteaux aux agrumes, Carpaccio de Saint-Jacques Julienne de Granny Smith et vinaigrette de Pamplemousse</i>		22.-

Hors d'œuvre froid et chaud

Saumon d'Écosse Fumé Maison, Beurre de citron 17.-

Trilogie de Foie Gras de Canard mariné

Arabica, Whisky Lagavulin et Magret de Canard 27.-

Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux Damassines 28.-

Crème de Potimarron et Cromesquis de Cèpes, Oeuf à 64° 17.-

Prix TVA incluse

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.