

ENTREE FROIDES ET CHAUDES

Salade verte	Fr. 7.00
Saladine au Rouget poêlé à la Pistache	Fr. 11.00
Médaille de Foie gras sur carpaccio de Golden	Fr. 19.00
Foie gras poêlé et sa sauce au Pain d'épices	Fr. 18.00
Croustillant de Chèvre chaud au Miel du Pays	Fr. 19.00
Crème de Courge à la julienne de Morille	Fr. 9.00
Vol au Vent de Champignons des bois	Fr. 18.00

POISSONS

	130 gr	200 gr
Filets de Perches Meunière et sa sauce tartare	Fr. 25.00	Fr. 32.00
Gambas poêlées façon Côte d'Azur		Fr. 32.00
Steak de Thon frais au beurre rouge		Fr. 31.00
Dorade Royale flambée au Pastis Sur lit d'étuvée d'endives		Fr. 32.00

VIANDES

Suprême de Volaille aux Champignons des bois	Fr. 29.00
Filet Mignon de Porc à la graine de moutarde	Fr. 29.00
Entrecôte de Bœuf et son beurre « Café de Paris »	Fr. 35.00
Carré d'Agneau aux 5 épices douces	Fr. 34.00
Le Traditionnel Filet de Bœuf Rossini	Fr. 39.00

LA SPECIALITE DU CHEF

Tournedos de Magret de Canard au Chèvre Fondant et sa sauce au Miel du Pays	Fr. 39.00
--	-----------