

## SOCIAL STARTERS

<b>TACOS DE THON À L'AVOCAT ET AU CITRON VERT (3 PIÈCES)</b> <i>Tuna tacos with avocado and lime in crispy shells</i>	17
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIE, JAMBON CRU, SALAMI NOSTRANO, VIANDE SÉCHÉE</b> <i>Charcuterie platter, composed of cured ham, salami nostrano, cured beef</i>	24
<b>VIANDE SÉCHÉE, AVEC FLOCONS DE PIMENTS</b> <i>Cured beef with chilli flakes</i>	17
<b>MINIS SLIDERS DE BOEUF EFFILOCHÉ, FUMÉ À CHAUD, SAUCE BARBECUE MAISON (3 PIÈCES)</b> <i>Hot smoked beef brisket sliders, homemade barbecue sauce</i>	24

## ENTRÉES / STARTERS

<b>CARPACCIO DE BOEUF MATURÉ, SAUCE À LA TRUFFE, PICKLES D'ÉCHALOTES</b> <i>Aged carpaccio of beef, truffle sauce, pickled shallots, watercress</i>	28
<b>ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 PIÈCES)</b> <i>Baked snails in our garlic herb butter</i>	18
<b>SAINT-JACQUES POËLÉES ET PURÉE DE TOPINAMBOURS</b> <i>Pan-seared scallops served with Jerusalem artichoke puree</i>	27
<b>OEUF POCHÉ, ÉPINARDS SAUTÉS, TOPINAMBOURS FUMÉS ET SAUCE HOLLANDAISE</b> <i>Jerusalem artichoke, with poached egg served on spinach, hollandaise sauce</i>	22
<b>MOUSSE DE FROMAGE DE CHÈVRE, TRIO DE BETTERAVES ET CRUMBLE DE PARMESAN</b> <i>Goat cheese foam, served with a selection of beetroot and parmesan crumble</i>	25

## CAVIAR

<b>CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE CLASSIQUE" 10G</b> <i>Caviar Prunier "Oscietra classic" 10g</i>	30
" " " " " <b>50G</b>	130
" " " " " <b>125G</b>	310
" " " " " <b>250G</b>	600

## NOS SPÉCIALITÉS

<b>SHORT RIB EN CUISSON LENTE (72H), SAUCE VIN ROUGE, PURÉE, CAROTTES, ÉCHALOTES GRILLÉES</b> <i>72h cooked short rib with red wine sauce, grilled carrot &amp; shallots, brussels sprout and mash potato</i>		80
<b>FAUX-FILET WAGYU JAPONAIS MIYAZAKI A5 / 100G</b> <i>Japanese Miyazaki Wagyu A5 sirloin /100g</i>		85
<b>CÔTE DE BOEUF IRLANDAISE CUITE AU FOUR À CHARBON</b> <i>Irish bone in rib eye of beef, grilled in a charcoal oven</i>		180
<b>CHÂTEAUBRIAND IRLANDAIS CUIT AU FOUR À CHARBON</b> <i>Irish tenderloin of beef, grilled in a charcoal oven</i>	200g 600g	60 180
<b>CÔTELETTE DE VEAU SUISSE CUITE AU FOUR À CHARBON</b> <i>Swiss veal chop, grilled in a charcoal oven</i>		60

## PLATS / MAINS

<b>FAUX-FILET GRILLÉ AU FOUR À CHARBON, SAUCE AU BEURRE ET FINES HERBES</b> <i>Char grilled sirloin, on a herb butter sauce and served with french fries</i>		50
<b>SUPRÊME DE POULET RÔTI, CHAMPIGNONS, CHOUX ROMANESCOS ET HUILE DE LIVÈCHE</b> <i>Roasted chicken supreme, mushrooms, romanesco and lovage oil.</i>		44
<b>CUISSÉ DE CANARD CONFITE, PURÉE AUX POMMES, CHOU ROUGE BRAISÉ, SAUCE ORANGE VIN ROUGE</b> <i>Confit duck leg, with infused apple mash potato, braised red cabbage, red wine and orange sauce</i>		55
<b>SAUMON MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOJA, FUMÉ À CHAUD AU BOIS DE CHÊNE, POK CHOI GRILLÉ</b> <i>Salmon marinated in maple and soy sauce, hot smoked over oak wood, served with grilled pok choi</i>		43
<b>FILET DE LOUP GRILLÉ, POMME DE TERRE NOUVELLE ET POTIRON SAUTÉ, SAUCE VIERGE</b> <i>Grilled filet of seabass, served with sauteed pumpkin and new potatoe, sauce vierge</i>		45
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET À LA TRUFFE NOIRE</b> <i>Risotto of mixed mushrooms, and black truffle</i>		35

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

<b>POMME PURÉE (+ sauce truffe 3 chf)</b> <i>Mash potato</i>	7	<b>TOMBÉE D'ÉPINARDS</b> <i>Sauteed spinach</i>	10
<b>POMMES FRITES (+ sauce truffe 3 chf)</b> <i>French fries</i>	7	<b>LÉGUMES SAUTÉS</b> <i>Mixed vegetables</i>	10
<b>MAC &amp; CHEESE (+ sauce truffe 3 chf)</b>	12	<b>SALADE VERTE</b> <i>Green salad</i>	6

## DESSERTS

<b>BANOFFEE PIE</b>	14
<b>STICKY TOFFEE PUDDING, GLACE VANILLE</b>	15
<b>SALADE D'ORANGES, MENTHE ET BASILIC, SORBET GRAND MARNIER</b>	12
<b>CRUMBLE AUX POMMES ÉPICÉES, GLACE VANILLE</b>	14
<b>GLACES DES ALPES</b> <i>Vanille, Chocolat, Grand Marnier, Fraise, Sorbet Fraise</i>	5
<b>BANOFFEE PIE 6-8 PERSONNES SUR COMMANDE UNIQUEMENT</b>	70
<b>BANOFFEE PIE 12-14 PERSONNES SUR COMMANDE UNIQUEMENT</b>	120

## ENFANTS / CHILDREN'S

<b>NUGGETS DE POULET</b> <i>Chicken Nuggets</i>	15
<b>POISSON PANÉ</b> <i>Fish Fingers</i>	15
<b>PÂTES À LA SAUCE TOMATE</b> <i>Pasta in tomato sauce</i>	15

## SUR COMMANDE

<b>LOUP SAUVAGE RÔTI (1000G-1200G)</b>	S/D
<b>SOLE MEUNIÈRE (600G-800G)</b>	S/D