

Le Menu « Welcome » 49,-

Foie gras mi-cuit garni

Entrecôte double de bœuf sauce au poivre vert de Madagascar

Gratin Dauphinois et légumes du jour

Coupe « Romanoff » Fraises, meringue, crème double de la Gruyère et sa glace

Menu « Délicatesse » 33,-

Duo de rouleaux de printemps « Maison » et sa saladiné

Suprême de poulet « Mais » à la dijonnaise

Gratin Dauphinois et légumes du jour

Pasta Fresca 25,-

Ravioli aux asperges et sa sauce

aux coquilles St-Jacques

Menu Végétarien 29,-

Feuilleté aux champignons à la méditerranéenne et sa saladiné

Païlasson de pommes-de-terre gratiné au chèvre, melon et asperges

Le Menu Poisson 37,-

Calamars et crevettes frits sur sa saladiné sauce curry

Filet de lieu noir sauce Mousseline aux asperges et champignons

Pommes nature et légumes du jour

Hitt Fit-ness 29,-

Païllarde de veau pané sauce Tartare épicée

Salade mixte et pommes frites