

## **Entrées**

<b>Parmigiana d'aubergines et mesclun croquants</b>	<b>13,75 €</b>
<b>Saumon confit à 42°, crème de petits pois à la menthe, focaccia, chèvre frais et condiments</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Carpaccio de bœuf et ses condiments, croustilles de mozzarella</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Tartare de bœuf à la crème de parmesan et truffe, écailles de noisettes et parmesan</b>	<b>19,95 €</b>

## **Plats**

<b>Pâtes à la crème parmesane truffée et jambon cru</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Vol au vent, frites et salade</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Cordon bleu de volaille au fromage de chèvre, miel et tomates confites</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Suprême de volaille jaune, sauce aux truffes, purée grand-mère et croquette de pommes de terre au jambon blanc et truffe</b>	<b>26,95 €</b>
<b>Cheeseburger de paleron de bœuf confit dans son jus au fromage cheddar, buns maison, oignon en tempura, ketchup tomates aubergines fumé, cornichons et tomate cœur de bœuf, frites</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Véritable tartare de bœuf, frites et salade</b>	<b>24,00 €</b>

**Carpaccio de bœuf et ses condiments, crosques de mozzarella, frites et salade** 26,00 €

**Souris d'agneau confite dans son jus, purée de céleri aux petits légumes** 27,00 €

**Filets de cabillaud rôti et son accras, sauce beurre blanc, petits légumes printaniers et sa purée grand-mère** 25,50 €

**Côte de veau 'Peterfarn' grillée puis cuite basse température, jus de cuisson, tartelette aux blettes et parmesan et petits légumes verts** 35,00 €

## **Desserts**

**Trio gourmand de mini-desserts** 7,00 €

**Moelleux au chocolat noir 70%, sorbet framboise** 10,00 €

**Assortiment Glace et sorbet** 7,00 €

**Fraises au coulis, glace vanille et génoise façon pain perdu** 10,50 €