

La bonne cuisine du Bistro

Pour commencer...

Tartare de saumon « Friend of the sea »  au naturel
fleur de sel, huile d'olive et jus de limette 23.-

En plat 42.-

Belle salade de pousses d'épinards, croque légumes et graines torréfiées 19.-

Barigoule d'artichauts poivrade, émulsion légère à l'écore de citron et thym 28.-

En plat 42.-

Gnocchi à la ricotta « Fatti in casa » au potiron
céleri maraîcher, cornes d'abondance et croquant aux amandes 24.-

Pour suivre ...

Dos de merlu de pêche côtière en Bretagne, meunière de coques et poireaux 42.-

Belle sole de Bretagne « de petits bateaux qui vont sur l'eau ! » à la poêle noire
meunière au beurre des Alpes ou grillée et sauce niçoise 79.-

En dégustation pour 2 personnes, par pers. 44.-

Tartare de bœuf « Bistronomique » coupé au couteau, pommes frites 39.-

Entrecôte de bœuf « Swiss premium » rassie sur os, grillée
sauce béarnaise, pommes frites 48.-

Beau rognon de veau bien doré à la poêle, sauce moutarde, pomme purée 42.-

 Assiette des fromages du pays au lait cru 18.-

Pour continuer en Douceur... 14.-

Tarte fine aux pommes rouges, glace vanille

Jolies profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat noir Grand Cru tiède

All you need is *LOVE* and more chocolate

(Moelleux coulant au chocolat noir, glace cacao (15mn. de cuisson))

Millefeuilles croustillant « fait minute » praliné de noisettes du Piémont

Ananas rôti à la vanille, sorbet noix de coco

Belles poires caramélisées, sablé friand aux noix de pécan, glace caramel

Assortiment de sorbets et glaces maison