

# LE MENSUEL

## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Champagne Laurent Perrier Rosé 1dl 26.-

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous présenter nos vins du moment  
*Our team remains at your disposal to introduce you our wine suggestions*

## HUITRE DU MOIS / OYSTER OF THE MONTH

Huîtres Crénéguay de Bretagne 3 pièces 18.-

## ENTREES / STARTERS

Crème Dubarry / tapenade de truffes 19.-  
*Cauliflower cream / truffle tapenade*

Salade frisée / lardons / œuf poché 24.-  
*Curly endive / bacon / poached egg*

Carpaccio de St-Jacques / vinaigrette d'oursin / piquillos 29.-  
*Scallop carpaccio / sea urchin vinaigrette / piquillo pepper*

Filets de perches fumés / vinaigrette de poireaux 32.-  
*Smoked perch fillet / leak vinaigrette*

## PLATS / DISHES

Linguine aux vongoles et persil 36.-  
*Linguine with clams and parsley*

Andouillette 5A / pommes lyonnaise / sauce moutarde 39.-  
*Andouillette 5A / Lyonnaise potatoes / mustard sauce*

Filet de dorade snacké / vierge d'olives / épinards en branche 42.-  
*Sea bream fillet / olive oil condiment / spinach*

Ballotine de chapon / risotto à l'orge perlé / sauce truffe 44.-  
*Capon ballotine / pearl barley risotto / truffle sauce*

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toute demande concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.

Origine de nos viandes – Lard : Suisse ; Andouillette : France ; Chapon : France ;

Origine de nos poissons – Perche : Suisse (élevage) ; St Jacques : Etats Unis ; Vongole : Italie ; Dorade : France

*We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu.*

*Origin of our meat – Bacon: Switzerland; Andouillette: France; Capon: France*

*Origin of our fish – Perch: Switzerland; Scallop: USA; Clam: Italy; Sea bream: France*