

## Entrées

- Saumon gravlax à la betterave 10€  
Tarte fine aux escargots, compotée d'oignons rouges et crème d'ail 9€  
Cappuccino potiron, espuma de châtaigne et chips de jambon 8€  
Hareng pomme à l'huile 7€

\*\*\*

## Plats

- Choucroute de la mer 20€  
Filet de bœuf poêlé, sauce Neufchâtel et pomme de terre grenaille 19€  
Carré de cochon « Duroc », sgagliozze et crème de pleurotes 16€  
Pavé de turbot rôti, poêlée de légumes d'automne et coulis de crevettes  
(supplément menu +2€) 22€  
Gambas snackées, risotto crémeux et sauce curry vert et coco 18€

\*\*\*

## Desserts

- Poire pochée, crumble et crème mascarpone 8€  
Tarte normande, glace double crème meringue et caramel beurre salé 7€  
Charlotte au chocolat et clémentine 8€  
Riz au lait à la pistache et coulis de fruits rouges 6€  
Café gourmand 7,00€  
Assiette de fromages 7,00€  
Coupe de glace

\*\*\*

Menu entrée + plat + dessert 29,00€

Menu enfant 12€

Le plat des grands mais en plus petit !  
Avec en dessert une boule de glace

## Coupes de glaces

Dame blanche 7,00€

3 boules vanille, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Chocolat liégeois 7,00€

3 boules chocolat, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Café liégeois 7,00€

3 boules café, un expresso, chantilly maison

Fraise Melba 8,00€

1 boule fraise, 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison

Colonel 8,00€

3 boules sorbet citron vert, Vodka

Williamine 8,00€

3 boules sorbet poire, eau-de-vie de poire

Trou normand supplément menu 3,00€

Coupe 1 boule 2,00€

Coupe 2 boules 4,00€

Coupe 3 boules 5,00€

Supplément chantilly, chocolat chaud, coulis de fruits rouges 0,20€

*Parfum au choix : vanille bourbon de Madagascar, chocolat suisse, café, noix de coco, pistache, fraise, double crème meringue. Sorbet framboise, mangue-passion, pomme, poire, citron vert.*

## **Glace MOVENPICK**

*Le lait et la crème des Alpes, le meilleur de la nature et tout le savoir-fairer suisse  
(hors sorbet pomme, poire et citron vert)*

