



# SALETTE

## NOS ENTRÉES

<b>Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette au citron</b> <i>Artichoke salad with rocket, Parmesan shavings and lemon vinaigrette</i>	13 €
<b>Foie gras de canard maison, chutney kiwi-ananas et toasts de pain grillé</b> <i>Homemade duck foie gras, kiwi and pineapple chutney with toasts</i>	15 €
<b>Oeuf parfait, asperges vertes tièdes, lard fumé et crème d'asperges</b> <i>Perfect egg, warm green asparagus, smoked bacon and asparagus cream</i>	14 €
<b>Panisses au parmesan et sauce tomate-basilic</b> <i>"Panisses" with Parmesan and tomato basil sauce</i>	8 €

## NOS PLATS

<b>Suprême de volaille, gratin dauphinois à la truffe et jus de volaille</b> <i>Chicken supreme, gratin dauphinois with truffle and poultry jus</i>	24 €
<b>Selle d'agneau rôtie, poêlée de légumes printaniers au pistou d'ail des ours, jus d'agneau</b> <i>Roasted saddle of lamb, pan-fried spring vegetables with wild garlic pesto, lamb jus</i>	27 €
<b>Médailon de joue de boeuf braisée, purée de pommes de terre, jus de braisage</b> <i>Braised beef cheek medallion, mashed potatoes, braising jus</i>	25 €
<b>Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de patate douce à la vanille et sauce vin blanc</b> <i>Roasted scallops, sweet potato mousseline with vanilla and white wine sauce</i>	25 €

## NOS DESSERTS

<b>Assortiment de fromages affinés</b> <i>Cheese selection</i>	10 €
<b>Mousse au chocolat, praliné et noix de pécan caramélisées</b> <i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>	9 €
<b>Tiramisu au confit de framboise</b> <i>Tiramisu with raspberry confit</i>	9 €
<b>Pain perdu au caramel beurre salé, amandes et glace vanille</b> <i>French toast with salted butter caramel, almonds and vanilla ice cream</i>	9 €

*Options végétariennes disponibles - nous demander*

*Prix nets - Service compris*