

**Le plat du jour *midi uniquement* 24.–**

Nos entrées	entrée	plat
Mesclun de Perly et moutarde de Meaux <i>Young green leaves salad, Meaux mustard</i>	9.–	
Velouté de courge, crème fouettée aux noisettes torréfiées et croutons de pain persillé <i>Pumpkin soup served with whipped cream with nuts and croutons</i>	13.–	
Cœur de sucrine, crabe, fruits exotiques et avocat <i>Heart of lettuce, crab, presented with avocado and exotic fruits</i>	19.–	
« Œuf Goussault » bio, topinambour à la truffe, et son émulsion, mouillette aux marrons <i>Bio "Goussault" egg, served with truffle Jerusalem artichoke and its "emulsion" with chestnut</i>	22.–	
Calamaretti à la plancha, douceur d'artichauts au parfum de noisette, vierge de tomates séchées et câpres <i>Grilled baby calamary served with nut flavoured artichokes, dried tomatoes and capers</i>	21.–	32.–
Terrine de « marbré de foie gras », chutney oignon rouge et pain toasté <i>Foie gras served with chutney onions and toasted bread</i>	25.–	
Déclinaison autour du saumon d'Ecosse et des agrumes <i>Scottish salmon served with citrus fruits</i>	19.–	



## Pâtes & risotti

Spaghetti bio sans gluten ou tagliatelles fraîches, concassée de tomates au pesto, olives de taggiasca et copeaux de parmesan <i>Bio spaghetti without gluten or tagliatelles served with tomato puree and pesto, "taggiasca" olives and parmesan cheese slices</i>	23.–
avec Jambon de Vénétie AOP <i>with Venetie ham AOP</i>	32.–
Gambas à la plancha, émulsion homardine et risotto crémeux à la truffe <i>Grilled prawns served with lobster "emulsion" and truffle cream risotto</i>	39.–

## Poissons & viandes

Thon tac-tac, vierge de raisins au petimezi, mousseline de patates douces choux blanc acidulé <i>Tac-tac tuna served with « petimezi » sauce, sweet potatoes and acidulated white cabbage</i>	41.–
Cuisses de grenouilles de Vallorbe à la provençale concassée de tomates <i>Frog legs « provençale » style served with tomato puree</i>	34.– (120g) 55.– (200g)
Omble chevalier sauce au cresson, mousseline de betterave moutardée pommes de terre noisettes fondantes <i>Arctic char served with cress sauce, beetroot "mousseline" and boiled potatoes</i>	36.–
Suprême de poulet jaune cuit à basse température, sauce au cidre, écrasé de céleri parfumé aux noix et pommes fruits caramélisées au miel <i>Chicken supreme cooked at low temperature with cider sauce, crushed celery and honey caramelized apples</i>	34.–
Tagliata de bœuf du « Café des Banques » sauce périgieux, poelée de vieux légumes et rösti <i>Sliced rumpsteak « Cafe des Banques » style in "perigieux" sauce, vegetables and rosti</i>	42.–

Grenouilles, Bœuf et volaille origine France ou Suisse,  
*Frogs, Beef and poultry French or Swiss origin*



## Nos desserts

Café gourmand 11.–  
*Deux verrines au choix*  
*(salade de fruits frais, tiramisu, panacotta coulis de fruits rouges, mousse spéculos)*  
*(fruit salad, tiramisu, panacotta with red fruit coulis, speculose mousse)*

Thé gourmand 11.–  
*Deux verrines au choix*  
*(salade de fruits frais, tiramisu, panacotta coulis de fruits rouges, mousse spéculos)*  
*(fruit salad, tiramisu, panacotta with red fruit coulis, speculose mousse)*

Assortiment de fromages 14.–  
*Cheese assortment*

Poire pochée au sirop cœur marron, biscuit choco spéculos,  
caramel au beurre salé et glace au lait d'amandes 14.–  
*Poached pear with a chestnut sirop served with a speculos chocolate biscuit*  
*and almond milk ice cream*

Cœur coulant chocolat, glace vanille bourbon 13.–  
*Chocolate lava cake served with bourbon vanilla ice cream*

Tarte du jour et sa boule de glace 11.–  
*Tart of the day with its scoop of ice cream*

Sélection de glaces et sorbets (la boule) 3.50.–  
*Selection of ice creams and sorbets (the scoop)*

Glaces: chocolat noir, vanille bourbon, bulgare, pistache, noix de coco, café  
*Ice creams: dark chocolate, bourbon vanilla, yogurt, pistachio, coconut, coffee*  
Sorbets: ananas, citron, fraise des bois, poire williams, mangue  
*Sorbets: pineapple, lemon, wild strawberry, williams pear, mango*

