

« Chers clients,

*Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, sur simple demande de votre part, nos collaborateurs, vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.*

*Votre hôte »*

## *Nos menus...*

### *A midi ...*

<i>Menu du jour complet</i>	<i>46.-</i>
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	<i>39.-</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>29.-</i>

### *Menu La Place*

*« Hiver »*

#### *Mise en bouche*

*Velouté de cardon « Domaine de La Brunette » à la truffe noire,  
la tomme de Rougemont en espuma*

*Tournedos de volaille Suisse en crumble de pain et noisettes,  
purée de marrons et jus tranché au vinaigre à la pulpe de cassis de Bourgogne*

*Moelleux tiède au chocolat pure origine de Côte d'Ivoire,  
la pomme Diva du « Verger d'Arare » confite au sirop d'érable, glace spéculoos*

*80.-*

## *Pour la table entière...*

*Notre Menu Découverte* *95.-*  
*Composé de 3 plats, fromage ou dessert*  
*Au gré des produits du marché*

*Et avec Accord Mets et Vins* *145.-*  
*Chacun des plats est accompagné d'un verre de vin...*  
*Sélectionné par nos soins...*