

« 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 »*

*Apprenons maintenant à bien manger en sauvant l'environnement...*



## *Nos menus...*

*A midi ...*

<i>Menu du jour complet</i>	<i>47.-</i>
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	<i>40.-</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>29.-</i>

### ***Menu La Place***

*« Hiver »*

*Mise en bouche*

*Crevettes « Gambero Rosso » de l'Océan Indien, onctuosité de choux-fleurs, ponzu maison et main de bouddha*

*Filet de canette laqué au caramel de poivres, endive braisée aux kumquats confits et mousseline de bintje*

*Moelleux tiède au chocolat pure origine de Côte d'Ivoire, tout simplement à la vanille de Madagascar...*

*85.-*

## *Pour la table entière...*

***Notre Menu Découverte*** *99.-*  
*Composé de 3 plats, fromage ou dessert*  
*Au gré des produits du marché*

***Et avec Accord Mets et Vins*** *150.-*  
*Chacun des plats est accompagné d'un verre de vin...*  
*Sélectionné par nos soins...*