

## 100% Fromage

*Fondue moit/ moit 26 € / pers*  
*« Gruyère Suisse Vacherin fribourgeois »*  
*Jambon cru et viande des Grisons*

Prix nets taxe et service compris

### Origines des viandes et poissons

**porc France**  
**veau France**  
**Saint-Jacques France**  
**sandre U.E**

Nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir  
des produits allergènes

Tout changement dans les menus sera facturé à la carte

## Menu saveur 30 €

Prix nets taxe et service compris

**Boissons non comprises**

\*\*\*\*\*

*Terrine du chef pickles d'oignons rouges*  
*ou*  
*saumon fumé de norvège\condiment choux fleur*

\*\*\*\*\*

*Côte de cochon fermier crème aux champignons*

*Ou*

*Filet de sandre rôti sur peau beurre blanc*

\*\*\*\*\*

*Fromage blanc en faisselle Ou Assiette de fromage*

\*\*\*\*\*

*Salade d'ananas\glace coco\arlette*

*Ou*

*Galette feuilletée à la frangipane*

## *Menu Gourmand 40 €*

Prix nets taxe et service compris

**Boissons non comprises**

\*\*\*\*\*

*Terrine de foie gras de canard \gelée de vin chaud \poire*

*Ou*

*Six huitres spéciales N°3 « maison Geay »*

\*\*\*\*\*

*Noix de Saint-Jacques rôties*

*beurre blanc au poivre timut*

*Ou*

*Quasi de veau rôti jus truffé*

\*\*\*\*\*

*Fromage blanc en faisselle Ou Fromages affinés*

\*\*\*\*\*

*Coupe mandarine Impériale*

*« sorbet et mandarine Napoleon »*

*Ou*

*Crème brulée à la vanille*

## *Carte*

*Planche de charcuterie à partager (... ou pas)*

*22 € / 2 pers*

*Huitres spéciales N°3 « maison Geay »*

*3€ l'unité*

*Terrine de foie gras de canard \gelée de vin chaud 18 €*

*Filet de turbot rôti sur peau 30€*

*Quasi de veau rôti jus truffé 28€*

*Rognons de veau sauce à la moutarde 32€*

*Fromage blanc en faisselle 6€*

*Assiette de fromage 9 €*

*Coupe de glace 6 € ou Desserts 9€*