

# LA CARTE

## Entrées

- La César** 18€  
Filet de poulet pané aux céréales, copeaux de parmesan, croûtons de pain de mie, sauce César.
- Le pâté en croûte** 21€  
Poitrine de veau, foie de volaille, truffes, chair à saucisse, foie gras, crème de moutarde à l'ancienne et pickles de légumes
- Les champignons** 23€  
Duxelle de cèpes, girolles, oeuf poché, lard de colonnata, émulsion de panais
- Le foie gras** 25€  
Terrine de foie gras au muscat de Beaumes-de-Venise, petite poire pochée au vin rouge et brioche maison.

## Plats

- Le poisson du moment** 27€  
Poisson et garniture du moment selon l'inspiration du chef
- La truffe d'été** 27€  
Risotto aux truffes d'été et parmesan
- L'agneau en deux façons** 27€  
Carré en croûte d'herbe, bonbon d'épaule confite, pommes de terre grenaille, petits légumes, jus corsé (*Agneau d'origine Française*)
- La montbéliarde** 28€  
Entrecôte Montbéliarde, Gratin dauphinois d'antan, petits légumes croquants de saison, beurre maître d'hôtel. (*Entrecôte d'origine Française*)
- La côte de boeuf** 34€  
Côte de boeuf Française (500g environ), Gratin dauphinois d'antan, petits légumes croquants de saison, beurre maître d'hôtel.

## Desserts

- Le chèvre** 9€  
Chèvre chaud à l'huile d'olive, ail et herbes aromatiques, dôme de pâte feuilletée, petite salade
- La pavlova** 10€  
Meringue, glace figues maison, mousse légère de vanille, fruits rouges
- Le chocolat** 10€  
Tuile cacao, ganache chocolats au lait jivara de chez valhrona, insert griottes et framboises, gruë de cacao

# THE MENU



## Starters

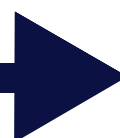
- Ceasar** 18€  
Cereal-crusted chicken fillet, Parmesan shavings, bread croutons, Caesar sauce.
- The pâté en croûte** 21€  
Veal breast, chicken liver, truffles, sausage meat, foie gras, old-fashioned mustard cream and pickled vegetables
- The mushrooms** 23€  
Porcini duxelles, chanterelles, poached egg, Colonnata lard, parsnip emulsion
- Foie gras** 25€  
Foie gras terrine with Beaumes-de-Venise muscat, small pear poached in red wine, and homemade brioche.

## Main courses

- The fish of the day** 27€  
Fish and garnish of the day, according to the chef's inspiration
- Summer Truffle** 27€  
Summer truffle risotto with parmesan
- Lamb two ways** 27€  
Herb-crusted rack of lamb, slow-cooked shoulder bonbon, baby potatoes, seasonal vegetables, rich jus
- Montbéliarde** 28€  
Montbéliarde rib steak, traditional dauphinois gratin, crunchy seasonal vegetables, maître d'hôtel butter.
- The Ribeye** 34€  
French Ribeye (approximately 500g), traditional potato gratin, seasonal crispy vegetables, maître d'hôtel butter.

## Desserts

- Goat cheese** 9€  
Warm goat cheese with olive oil, garlic, and aromatic herbs, puff pastry dome, small salad.
- The Pavlova** 10€  
Meringue, homemade fig ice cream, light vanilla mousse, red berries
- The Chocolate** 10€  
Cacao tuile, milk chocolate ganache (Jivara from Valrhona), morello cherry and raspberry insert, cocoa nibs



# DIE SPEISEKARTE



## Vorspeisen

<b>Caesar</b>	18€
Gebratenes Hähnchenfilet mit Getreidepanade, Parmesanspänen, Toastbrot-Croûtons, Caesar-Sauce.	
<b>Das Pâté en croûte</b>	21€
Kalbsbrust, Hühnerleber, Trüffel, Wurstbrät, Foie gras, alte Senfcreme und eingelegtes Gemüse	
<b>Die Pilze</b>	23€
Duxelles aus Steinpilzen, Pfifferlinge, pochiertes Ei, Colonnata-Speck, Pastinakenemulsion	
<b>Gänseleber</b>	25€
Terrine von Gänseleber mit Beames-de-Venise Muskat, kleiner in Rotwein pochierter Birne und hausgemachter Brioche.	

## Hauptgerichte

<b>Der Fisch des Tages</b>	27€
Fisch und Beilage des Tages nach Inspiration des Küchenchefs	
<b>Montbéliarde</b>	28€
Montbéliarde Rindersteak, traditioneller Dauphinois-Gratin, knackiges saisonales Gemüse, Kräuterbutter.	
<b>Das Lamm in zwei Varianten</b>	27€
Kräuterkruste-Karree, geschmorte Schulter-Bonbon, Drillinge, junges Gemüse, kräftiger Jus	
<b>Das Ribeye-Steak</b>	34€
Französisches Ribeye-Steak (ca. 500g), traditionelles Dauphinois Gratin, knackiges saisonales Gemüse, Kräuterbutter	
<b>Sommertrüffel</b>	27€
Sommertrüffel-Risotto mit Parmesan	

## Desserts

<b>Ziegenkäse</b>	9€
Warme Ziegenkäse mit Olivenöl, Knoblauch und aromatischen Kräutern, Blätterteigdom, kleiner Salat.	
<b>Die Pavlova</b>	10€
Meringue, hausgemachtes Feigeneis, leichte Vanillemousse, rote Früchte	
<b>Die Schokolade</b>	10€
Kakaotuile, Milkschokoladen-Ganache (Jivara von Valrhona), Sauerkirsch- und Himbeerfüllung, Kakaobohnensplitter	

# IL MENU



## Antipasti

- Il pâté en croûte** 21€  
Petto di vitello, fegato di pollo, tartufi, carne di salsiccia, foie gras, crema di senape all'antica e verdure sottaceto
- Cesare** 18€  
Filetto di pollo impanato ai cereali, scaglie di Parmigiano, crostini di pane bianco, salsa cesare.
- I funghi** 23€  
Duxelles di porcini, finferli, uovo in camicia, lardo di Colonnata, emulsione di pastinaca
- Foie Gras** 25€  
Terrina di foie gras al muscat di Beaumes-de-Venise, piccola pera cotta in vino rosso e brioche fatta in casa.

## Piatti principali

- L'agnello in due modi** 27€  
Carré in crosta di erbe, bonbon di spalla confit, patate novelle, verdure, jus intenso
- Montbéliarde** 28€  
Bistecca Montbéliarde, gratin dauphinois tradizionale, verdure di stagione croccanti, burro alle erbe.
- La costata di manzo** 34€  
Costata di manzo francese (circa 500g), gratin dauphinois tradizionale, verdure di stagione croccanti, burro maître d'hôtel
- Il pesce del giorno** 27€  
Pesce e contorno del momento secondo l'ispirazione dello chef
- Tartufo estivo** 27€  
Risotto al tartufo estivo e parmigiano

## Dolci

- Formaggio di capra** 9€  
Formaggio di capra caldo con olio d'oliva, aglio e erbe aromatiche, cupola di pasta sfoglia, insalatina.
- La Pavlova** 10€  
Meringa, gelato di fichi fatto in casa, mousse leggera alla vaniglia, frutti rossi
- Il cioccolato** 10€  
Tegola di cacao, ganache al cioccolato al latte Jivara di Valrhona, inserto di amarene e lamponi, granella di fave di cacao

# HET MENU

## Voorgerechten

- De pâté en croûte** 21€  
Kalfsvleesborst, kippenlever, truffels, worstvlees, foie gras, oude mosterdroom en ingemaakte groenten
- Caesar** 18€  
Gepaneerde kipfilet met granen, Parmezaanse kaassnippers, broodkruimels, caesarsaus.
- De paddenstoelen** 23€  
Duxelle van eekhoorntjesbrood, cantharellen, gepocheerd ei, Colonnata-spek, pastinaakemulsie
- Foie Gras** 25€  
Ganzenlever terrine met Beames-de-Venise muskaat, kleine peer gepocheerd in rode wijn en huisgemaakte brioche.

## Hoofdgerechten

- De côte de boeuf** 34€  
Franse côte de boeuf (ongeveer 500g), traditionele gratin dauphinois, knapperige seizoensgroenten, maître d'hôtel boter
- Montbéliarde** 28€  
Montbéliarde entrecote, traditionele dauphinois gratin, knapperige seizoensgroenten, kruidenboter.
- Het lam op twee manieren** 27€  
Kruidenkorst carré, bonbon van langzaam gegaarde schouder, krielaardappelen, seizoensgroenten, krachtige jus
- De vis van de dag** 27€  
Vis en garnituur van de dag volgens de inspiratie van de chef
- Zomertruffel** 27€  
Zomertruffelrisotto met parmezaan

## Nagerechten

- Geitenkaas** 9€  
Warme geitenkaas met olijfolie, knoflook en aromatische kruiden, bladerdeegkoepel, salade.
- De Pavlova** 10€  
Meringue, huisgemaakt vijgenijs, lichte vanillemousse, rode vruchten
- De Chocolade** 10€  
Cacaotuille, melkchocoladeganache (Jivara van Valrhona), kersen- en frambozenvulling, cacaonibs



## Entradas

<b>El pâté en croûte</b>	21€
Pecho de ternera, hígado de ave, trufas, carne de salchicha, foie gras, crema de mostaza a la antigua y encurtidos de verduras	
<b>César</b>	18€
Filete de pollo empanizado con cereales, virutas de parmesano, migas de pan tostado, salsa César.	
<b>Los champiñones</b>	23€
Duxelle de hongos porcini, rebozuelos, huevo escalfado, lardo de Colonnata, emulsión de chirimía	
<b>Foie Gras</b>	25€
Terrina de foie gras con muscat de Beaumes-de-Venise, pequeña pera pochada en vino tinto y brioche casero.	

## Platos principales

<b>La costilla de res</b>	34€
Costilla de res francesa (aproximadamente 500g), gratin dauphinois tradicional, verduras crujientes de temporada, mantequilla maître d'hôtel	
<b>Montbéliarde</b>	28€
Entrecot Montbéliarde, gratin dauphinois tradicional, verduras crujientes de temporada, mantequilla de hierbas.	
<b>El cordero en dos maneras</b>	27€
Carré de cordero en costra de hierbas, bombón de paletilla confitada, patatas baby, verduras pequeñas, jugo intenso	
<b>El pescado del día</b>	27€
Pescado y guarnición del momento según la inspiración del chef	
<b>Trufa de verano</b>	27€
Risotto con trufa de verano y parmesano	

## Postres

<b>Queso de cabra</b>	9€
Queso de cabra caliente con aceite de oliva, ajo y hierbas aromáticas, cúpula de hojaldre, ensalada.	
<b>La pavlova</b>	10€
Merengue, helado casero de higos, mousse ligera de vainilla, frutos rojos	
<b>El chocolate</b>	10€
Teja de cacao, ganache de chocolate con leche Jivara de Valrhona, relleno de guindas y frambuesas, nibs de cacao	