

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment **18**

“Gin basil smash”
Gin Tanqueray, basilic frais, jus de citron vert et sirop de sucre de canne

Apéritif du moment **19**

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

Salade de duo de haricots de la ferme Cuendet façon Périgourdine (entrée) **29**

Escalope de foie gras de canard poêlée, Gésier, quenelle de farce fine de canard, lardons grillés, oignons ciselés, cerfeuil

Epaule d’agneau de nos Alpes **60/pers**

De la charcuterie Porchet, braisée 7 heures dans sa cocotte Staub, jus court au thym de notre jardin, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché - pour 2 personnes

Filet de bœuf suisse façon Rossini **69**

Filet suisse de la boucherie Maillefer, rassis un mois, sauce Périgourdine, escalope de foie gras de canard poêlée, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Caille désossée farcie au Cognac et raisins (plat) **49**

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce aux pruneaux et porto, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Double entrecôte parisienne Angus suisse **45/pers**

De chez Maillefer, rassie 1 mois, sauce béarnaise, légumes du marché, pommes frites, pour 2 personnes

Suppl. sauce morilles 7

Suppl. sauce truffe 7

Suppl. sauce chimichurri 6