

# SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade



## *Le vin du moment :*

Nelin,  
Clos Mogador, Priorat  
Grenache blanc, Macabeu

**Le verre : 12,-**

## *Cocktail du moment :*

### *La vie en rose*

Malfy Gin Grapefruit, sirop de  
rose, jus de citron, Swiss  
Mountain Grapefruit tonic

**18,-**

## **L'oeuf fermier parfait (entrée)**

De Pampigny, sabayon à la truffe d'été, chanterelles  
estivales et tuile de pain dorée

**23,-**

## **Cassolette de champignons des bois (entrée)**

**25,-**

## **Panciotti artisanaux**

**36,-**

Farcis à la ricotta et aux chanterelles, jus aux chanterelles d'été

## **Noix de ris de veau**

**48,-**

De la boucherie Maillefer, jus à l'ail noir de chez Cuendet,  
millefeuille de pommes de terre et légumes du marché

## **Caille désossée et farcie au Cognac et raisins**

**39,-**

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce aux pruneaux,  
millefeuille de pommes de terre et légumes du marché

## **Double entrecôte parisienne Swiss Angus**

Pour 2 personnes,  
sauce béarnaise, légumes du marché, pommes frites

**42,-/pers**