



## MENU DU CHEF

### **Raviole de volaille et son jus corsé**

*Poultry ravioli with its hearty jus*

*Ou/or*

### **Tartare de poulpe**

*Octopus tartare*

\*\*\*

### **Filet de daurade sébaste en croûte d'herbes, risotto de riz vénéré et sa sauce bourride**

*Herb-crusted redfish fillet with a venereed rice risotto and bourride sauce*

*Ou/or*

### **Echine de porc confite à la bière, pommes de terre grenailles et oignons confits**

*Pork loin confit with beer, mashed potatoes and onion confit*

\*\*\*

### **Tarte tatin, sirop d'érable et noix de pécan**

*Tarte tatin, maple syrup and pecans*

*Ou/or*

### **Gourmandise chocolat et noix de coco**

*Chocolate and coconut delicacy*

### **Suggestion Pizza 20€**

Étoile de Berne: *Base crème truffé, mozzarella, champignons de Paris, oeuf et olives*

Étoile de Berne: *Truffled cream base, mozzarella, button mushrooms, egg and olives*

**Formule Entrée + Plat 32€ / Formule Plat + Dessert 32€**

**Formule Entrée + Plat + Dessert 38€**