

POUR DÉBUTER

SALADE FRAICHEUR

LÉGUMES CROQUANTS ET VINAIGRETTE MAISON 8.-

FOIE GRAS

MI-CUIT, GELÉE D'ABRICOT ET POUDRE DE PISTACHE 25.-

RAVIOLE DE LAPIN

BOUILLON AUX SAVEURS THAÏ, VIANDE SÉCHÉE MAISON 23.-

CRUMBLE DE BETTERAVE AU CHÈVRE

SORBET ET PICKLES DE BETTERAVE 18.-

TARTARE DE SAUMON

À L'AVOCAT ET HUILE DE KÉFIR, POMMES GAUFRETTES 18.-

À SUIVRE

ENTRECÔTE DE BŒUF

POMMES FONDANTES ET LÉGUMES, BEURRE DU RELAIS 42.-

BAR DE LIGNE

CHOUX PAK CHOI À L'ÉTOUFFÉE, MAYONNAISE AU YUZU,
BRAVAS DE POMME DE TERRE À L'OLIVE TAGGIASHE 48.-

TARTARE DE BŒUF

À LA TOMATE SÉCHÉE, PARMESAN, BASILIC ET TRUFFE NOIRE 34.-

AGNEAU EN CROÛTE

CÉLERI FUMÉ ET VINAIGRETTE AU PIGNON DE PIN 41.-



CÔTE DE PORC

BUTTERNUT AUX AIRELLES, CHAMPIGNONS ET JUS CRÉMÉ 56.-

LES GOURMANDISES

COULANT CHOCOLAT

CHOCOLAT ALBINAO GRAND CRU 80%, CRÈME FRAÎCHE 15.-

MACARON

ROSE ET LETCHIS 13.-

POMME NASHI

YOGOURT DE LA GRUYÈRE, GRAINES ET HUILE DE COURGE TORRÉFIÉES 12.-

BROWNIES

À LA NOIX DE PÉCAN, CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE 14.-

MENU RELAIS

ŒUF PARFAIT

SAUCE MEURETTE ET CROUTONS

RIS DE VEAU À LA FINANCIÈRE

CRÈME AUX BOLETS ET FOIE GRAS, FRITES

PAVLOVA

AUX FRUITS EXOTIQUES

AVEC ACCORD METS ET VINS 80.-

65.-

TVA INCLUSE

**ORIGINE : BŒUF, LAPIN ET PORC VIENNENT DE SUISSE, LE SAUMON D'ECOSSE, L'AGNEAU D'IRLANDE, LE BAR DE FRANCE
SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS
QUI SONT SUSCEPTIBLES À PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES**