

Les Entrées

Foie gras de canard, confiture d'oignons et brioche moelleuse.....	15 €
Saint jacques au lard fumé sur sa mousseline de potimarron.....	12 €
Gravlax de filet de bœuf au sésame, patate douce curry.....	13 €
Croissant feuilleté avec ces champignons et foie gras poêlé.....	16 €

Menu enfant 10 €

Steak Haché / Nuggets
+
Frites / légumes
+
Gaufre chocolat / 1 boule vanille

Les Plats

Saint jacques à la plancha sur son risotto crémeux aux champignons.....	26 €
Veau confit 7 heures sur son écrasé de pomme de terre.....	25 €
Burger steak black Angus, pomme rösti et fromage raclette.....	19 €
Thon mi cuit au sésame sur sa julienne de légumes asiatique.....	23 €
Végétarien autour d'un risotto crémeux et légumes du marché.....	19 €
Magret de canard entier rôti au épices cajun et déclinaison de carottes.....	24 €

Le Fromager

Assortiment de fromages de nos régions et son mesclun.....	11 €
--	------

Le Pâtissier

Café gourmand de La herse (assortiment des desserts de la carte).....	17 €
Chou profiterole à la glace vanille et sauce chocolat.....	10 €
Brioche perdue au caramel beurre salé et sa glace du moment.....	10 €
Lôme cheesecake citron basilic, biscuit spéculos.....	10 €