



## LA CARTE

### Entrées

*Tartelette Aux Légumes d'Été, Ail Des Ours et Chevroton Frais de Pays* 15 €  
*Tartlet with Summer Vegetables, Wild Garlic and Fresh Country Chevroton*

*Carpaccio de Melon et Nectarine à l'Huile de Lavande, Chiffonnade de Jambon de Pays  
Et Billes de Mozzarella* 15 €  
*Melon and Nectarine Carpaccio with Lavender Oil, Country Ham Chiffonnade  
And Mozzarella Balls*

*Trilogie de Poissons d'Eau Douce (Féra et Omble Chevalier Fumés et Truite en Gravlax)  
Façon César* 22 €  
*Freshwater Fish Trilogy (Smoked Vendace and Very Thin Local Trout and Gravlax Trout)  
Caesar Way*

*Palette de Charcuterie* 18 €  
*Dry meats plate*

### Poissons

*Filet d'Omble Chevalier Verveine Citron Vert* 26 €  
*Very Thin Local Trout with Verbena and Lime*

*Pavé de Truite aux Radis Roses et Pesto du Jardin* 20 €  
*Trout Steak with Pink Radish and Garden Pesto*

### Viandes

*Entrecôte Charolaise (Origine France) au Beurre de Tartiflette, Frites et Salade* 28 €  
*Charolais Rib Steak (Origin: France) with Tartiflette Butter, Fries and Salad*

*Filet de Canette Pêche Hibiscus* 20 €  
*Duckling Fillet with Peach and Hibiscus*

*Canon de Veau Fumé Minute et son Jus de Champignons des Bois* 25 €  
*Minute Smoked Veal Filet Mignon with its Wild Mushrooms Gravy*

*Prix nets boissons non comprises / Net prices without beverages*  
*Si vous souhaitez changer d'accompagnement, merci de nous le signaler.*  
*If you want to change your side dish, please tell it.*