

LES PLATS DE DÉCOUPES

SELON DISPONIBILITÉS
N'HÉSITEZ PAS À LES RÉSERVER EN AMONT

Le poulet label rouge, sauce aux morilles,
pomme purée 50-50 et garnitures du chef selon la saison

une heure de cuisson
pour 2 à 4 personne
129.-



La côte de boeuf rassie sur os,
garniture du moment

pour 2 à 3 personne
150.-





À PARTAGER

Le **croque monsieur**

pain shokupan, jambon blanc en chiffonnade,
vieux gruyère & truffe d'été

27.-

Les **sardines millésimées**

beurre aux algues & pain croustillant

21.-

Les **Oeufs mayo** à la pièce (2 demis).

L'original nature

7.-

à la truffe d'été

11.-

à la poutargue

10.-

au caviar Iranien

22.-

L'**oreiller de l'Odéon**

(pâté croûte fait maison, servi avec pickles)

24.-



Une allergie ? Nous vous renseignons
volontiers sur les allergènes présents dans nos plats

les prix s'entendent TVA et service inclus



ENTRÉES

Les **ravioles d'escargots**,
pesto de roquette et tomates séchées
21.-

La **salade de haricots verts**,
aux aromates
16.-

Le **tataki de thon & boeuf au sésame**,
vinaigrette passion & saladine asiatique à la coriandre
27.-

Le **carpaccio de Gambero Rosso**
petits-pois frais & caviar d'oursins
30.-

Les **cuissees de grenouilles** en persillade
29.-

Le **tartare de boeuf** du Molard,
à l'ail noir & toast au levain
23.-

Une allergie ? Nous vous renseignons
volontiers sur les allergènes présents dans nos plats

les prix s'entendent TVA et service inclus



PLATS

La **quenelle de brochet**,
sauce Nantua & riz pilaf
25 min d'attente
36.-

Le **Médailillon de filet de boeuf**,
gratiné à la moelle, pommes frites
48.-

Les **filets de perches** frais du lac
au beurre moussieux, pomme frites & sauce tartare
(selon arrivage)
53.-

Les **cuisses de grenouilles**,
en persillade & pomme mousseline
55.-

Le **Tartare de boeuf du Molard**,
à l'ail noir & pommes frites
38.-

Le **suprême de volaille "cordon bleu"**,
fricassé de chanterelles & pomme frites
45.-

Les **tentacules de poulpe**, vinaigrette aux piments,
courgette farcie & pommes mousseline
40.-

L'**assortiments de "petits farcis"**,
de nos grand mère & pommes mousseline
37.-

Le **steak d'aubergine rôti**,
coulis de tomate & roquette
30.-



LA CERISE SUR LE GATEAU

L'**intemporel chou chantilly**,
sauce chocolat branche Cailler
15.-

La **pavlova aux fraises**,
glace au matcha
17.-

Le **clafoutis aux abricots du Valais**,
glace vanille
15.-

Les crêpes Suzette,
flambées devant vous, deux crêpes
25 minutes d'attente
26.- CHF

La **boule de sorbet et/ou glaces**
5.-

DIGESTIFS

Chartreuse verte 11.-
Roulot Abricot **ou** Citron 14.-
Génépi, des pères Chartreux 8.-
& **beaucoup d'autres...**

