

Les Entrées

Feuilleté de poireaux à la crème	frs. 9.-
Feuilleté de bolets	frs. 11.-
Feuilleté de fruits de mer	frs. 13.-
Tarte saviésanne	frs. 7.-
Tarte à l'oignon	frs. 7.-
Terrine de canard garnie	frs. 10.-
Terrine de poisson	frs. 10.-
Salade de blanc de volaille farci	frs. 10.-
Salade de crevettes au pamplemousse	frs. 11.-
Assiette marine (saumon fumé, truite fumée, terrine de poisson)	frs. 13.-
Saumon fumé maison	frs. 13.-
Salade périgourdine (verte, carottes, pommes-fruits, magret de canard fumé, toast et foie gras)	frs. 15.-
Trio de foie gras (à la gelée de coings, à la malvoisie, crème brûlée)	frs. 18.-
Escalope de saumon à l'oseille*	frs. 12.-
Filet de truite à l'estragon*	frs. 10.-
Duo de carpaccio de poissons (thon et saumon)	frs. 14.-
Carpaccio de cerf au vieux fromage d'alpage	frs. 13.-
Assiette fraîcheur (tartare tomates-avocat; carpaccio de thon au vinaigre de framboises)	frs. 14.-
Caille farcie vigneronne	frs. 14.-
Assiette de tapas (sérac fumé et ciboulette sur un bricelet maison, tartare de saumon fumé en verrine, crème brûlée au foie gras, tartelette saviésanne)	frs. 15.-
Mousse de courgette à la lavande, chips de lard et bricelet de vieux fromage	frs. 12.-

Les plats suivis d'un astérisque() nécessitent la présence d'une personne pour la finition