

## MENU D'AFFAIRES A MIDI

Terrine de foie gras frais de canard et ses oignons confits  
ou

Filet de loup de mer à la tomate et basilic

\* \* \*

Mignons de filet de veau du Simmental aux chanterelles  
ou

Entrecôte rassie sur os aux morilles

\* \* \*

Moelleux chocolat, cœur coulant framboise et glace au yaourt

\* \* \*

*Frs. 74.-*

## PROPOSITIONS

Tataki de thon rouge, julienne de légumes au gingembre,  
soya sauce et Wasabi

*Frs. 34.-*

Saumon fumé d'Irlande crème raifort

*Frs. 32.-*

Huîtres creuses spéciales « Roumegous » N° 3

*Les six : frs. 36.-*

Salade gourmande de homard tiédit à l'huile d'olive vierge

*Frs. 36.-*

\* \* \*

Filet de loup de mer tomate, olives noires et basilic

*Frs. 58.-*

Filet de turbot aux pistils de safran et herbes fraîches

*Frs. 62.-*

Côte de veau rassie sur os du Simmental à la moutarde de Meaux

*Frs. 59.-*

Côte de cochon « Premium Swiss Meat » au grill

*Frs. 49.-*

Sole de Bretagne entière meunière

*Frs. 62.-*