

Carte

<i>Purée d'aubergine, pois chiches grillés</i>	16.-
<i>Tartare de petits légumes</i> <i>Tomates, aubergines, oignons, poivrons et herbes du jardin</i>	16.-
<i>Salade Ermitage</i> <i>Iceberg grillé, pommes, radis, bacon caramélisé et mayonnaise aux herbes du jardin</i>	16.-
<i>Carpaccio de légumes et labneh</i> <i>Tomates, poivrons, concombres, oignons et céleri</i>	18.-
<i>Légumes caramélisés, purée de céleri</i>	24.-
<i>Tartare de veau et salade (80gr)</i>	26.-
<i>Tartare de veau, petites pommes de terre grillées (100gr)</i>	29.-
<i>Vitello Tonnato Damounais (80 ou 100gr)</i>	24.-/28.-
<i>Filet mignon de veau, purée de pomme de terre et petits légumes</i>	46.-
<i>½ coquelet, houmous, pickles de légumes</i>	28.-
<i>Filet de truite de Neirivue, purée de céleri, petits légumes</i>	32.-
<i>Apple pie du jardin, crème double</i>	12.-
<i>Cheesecake aux fruits rouges du jardin</i>	12.-
<i>Gâteau carottes, amandes et crème double</i>	14.-
<i>Gâteau chocolat, betterave, crème double et coulis de fruits rouges</i>	14.-
<i>Sélection de fromages locaux et glace Gorgonzola</i>	18.-

*Nous sommes engagés et labellisés « Fait Maison ».
Tous nos plats répondent à cette charte et proviennent de la région.
En cas d'allergies, merci de nous informer.*

