

# *Le menu* des Chefs

## Le soir, Derrière

Le Menu Cinq plats	134
Le Menu <u>Quatre plats</u> (sans le pré-dessert)	124
Le Menu <u>Trois plats*</u> (uniquement mardis et mercredis)	98
Le Dialogue plats et boissons	
Quatre verres	44
Trois verres	33

## Snacks de bienvenue

**Truite de Chamby \***  
Rhubarbe - ail noir - Espelette

**Asperge bio de Guin**  
BBQ - crème double - ail des ours

## Le coup du milieu

**Entrecôte de Boeuf rassie \***  
Epeautre - ortie - morilles

**Cerises de Thierry Miauton**  
Fleur de Lys - tomme fraîche d'Albeuve - meringue

**Fraises d'Oleyres \***  
Sureau - thé Hojicha - basilic et aneth

## Gourmandises

### Notre sélection de fromages du Pays

Trois sortes	9
Cinq sortes	15

**Provenances**  
Truite, Boeuf <sup>CH</sup>  
Légumes, Fruits <sup>CH</sup>