

La Table palafitte

Entrées

Starters

| | | |
|--|----|--|
| Terrine de chevreuil aux cornes d'abondance et noisettes | 30 | Venison terrine with black trumpet mushrooms and hazelnuts |
| Variation autour de la betterave | 28 | Beetroot variation |
| Salade de rampon aux poires et noix | 18 | Lamb's lettuce with pears and walnuts |
| Escalope de foie gras de canard poêlée, bouillon thaï | 32 | Pan-fried duck foie gras, thai-style broth |
| Ravioles de homard au vieux rhum et vanille bourbon | 32 | Lobster ravioli with old rum and bourbon vanilla |
| Œuf fermier mollet poulette aux cardons et truffe noire | 31 | Soft boiled farmer's egg with cardoon and black truffle |
| Cappuccino de potimarron, tartine de jambon de Vaumarcus | 21 | Pumpkin cappuccino, Vaumarcus ham toast |

Poissons et crustacés

Fishes and shellfishes

| | | |
|--|----|--|
| Daurade royale cuisinée aux topinambours et champignons de Paris | 42 | Seabream fillet cooked with Jerusalem artichokes and mushrooms |
| Homard rôti, yogourt à la réglisse et déclinaison de céleri | 65 | Roasted lobster, licorice yoghurt and celery variation |
| Noix de Saint-Jacques snackées, poireaux en émulsion d'agrumes | 46 | Snacked scallops with leeks and citrus emulsion |
| Blanc de turbotin en nage de coquillages safranée | 52 | Young turbot strips in shellfish and saffron broth |
| Filets de perche Loë façon meunière | 48 | Loë perch fillets meunière-style |

Volaille et viandes

Poultry and meat

| | | |
|---|----|--|
| Filet de bœuf du pays façon Rossini | 62 | Swiss beef fillet Rossini-style |
| Mignon de veau rôti aux légumes oubliés et chanterelles | 56 | Roasted veal mignon with forgotten vegetables and chanterelles |
| Noisettes de chevreuil au poivre millésime, spätzli | 58 | Tender venison with pepper spices and spätzle |
| Suprême de poularde de la Gruyère cuisiné aux bolets et vin jaune | 46 | Poulard breast from Gruyère with mushrooms and vin jaune |

Fromages et desserts

Cheeses and desserts

| | | |
|-----------------------|--------|----------------------|
| Sélection de fromages | 18 | Selection of cheeses |
| Chariot de desserts | dès 15 | Dessert trolley |

La Table palafitte

Menu Découverte

Terrine de chevreuil aux cornes d'abondance et noisettes
Venison terrine with black trumpet mushrooms and hazelnuts

~ ~ ~

Escalope de foie gras de canard poêlée, bouillon thaï
Pan-fried duck foie gras, thai-style broth

~ ~ ~

Noix de Saint-Jacques snackées, poireaux en émulsion d'agrumes
Snacked scallops with leeks and citrus emulsion

~ ~ ~

Noisettes de chevreuil au poivre millésime, spätzli
Tender venison with pepper spices and spätzle

~ ~ ~

Sélection de fromages
Selection of cheeses

~ ~ ~

Chariot de desserts
Dessert trolley

Menu sans la première entrée – *menu without first starter* 110
Menu entier – *full menu* 130

Menu Mille saveurs

Terrine de foie gras de canard, condiment aux figues
Terrine of duck foie gras with figs

~ ~ ~

Cappuccino de potimarron, tartine de jambon de Vaumarcus
Pumpkin cappuccino, Vaumarcus ham toast

~ ~ ~

Suprême de poularde de la Gruyère cuisiné aux bolets et vin jaune
Poulet breast from Gruyère with mushrooms and vin jaune

~ ~ ~

Chariot de desserts
Dessert trolley

Menu complet – *full menu* 88

Menu de la semaine

(servi les midis, du lundi au vendredi)

Entrée et plat – *Starter and main course* 48
Menu complet – *full menu* 64