

## *Entrée*

### *Petit salade Mesclun*

salade à tondre et doucette servi dans un bol  
au vinaigre de poire

12

### *Raviolis faits maison*

farcis à la courge et aux cèpes avec du beurre à la sauge

20

### *Raviolis faits maison*

aux truffes d'automne de la région

24

### *Soupe*

à la courge

15

## *Plat principal*

### *Entrecôte de boeuf*

à partir de deux personnes

Nous la servons sur un plateau alimenté par un réchaud,  
avec le beurre café de belle5, frites maison et légumes de saison  
par personne

45

### *Joues de veau braisée au vin du Toscana*

accompagné avec purée de pommes de terre doux, choux de t oscana et légumes de rasin

39

### *Souri d'agneau*

accompagné avec risotto à la truffe d'automne de la région  
et navets d'automne

42

### *Raviolis faits maison*

farcis à la courge et aux cèpes avec du beurre à la sauge

petite 24 / grande 28

aux truffes d'automne de la région

petite 28 / grande 32

# *Dessert*

## *Gâteau au chocolat tiède*

avec sorbet aux poires

**15**

## *Tarte de pommes*

avec chantilly et une boule vanille

**13**

## *Sorbet-Trilogie*

avec trois goûts différents

**12**

## *Fee Verte Sorbet*

avec liqueur de l'absinthe

**11**

## *Merinques*

avec vermicelles et chantilly

**15**

## *Pour terminer votre repas*

café, espresso ou thé - avec trois pralinés exquis

**10**