

MENU

DÉBUTER

LA TRUITE

Cuite en basse température
Vinaigrette au légumes printaniers
25

L'ŒUF PARFAIT

Cuit à 64 degrés
Morilles et asperges
28

L'ONGLET DE BŒUF

En tataki
Algues Wakame
25



POUR SUIVRE

LE POITRINE DE VEAU

Confite
écrasé de pommes de terre
49

LES MORILLES FARCIES

Riz basmati ou frites du Léman
47

LA PINTADE FERMIÈRE

En suprême
Beurre aux herbes
48

LE SANDRE DE NOS LACS

En filet, pommes nature
Beurre à l'estragon
49



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE
Parfumée à la vanille
15

LE FRUIT
Déclinaison
Fraise - rhubarbe
18

L'ENTREMET
Chocolat - pralin - café
18

LES FROMAGES
Assiette de Gruyère affiné 26 mois
et vacherin fruité
Fruits et condiments
19



PROVENANCES

LA TRUITE

Suisse

LE VEAU

Suisse

LA PINTADE

France

LE SANDRE

selon arrivage

LE BŒUF

Suisse

