



**LES  
MONTAGNARDS**

# DÉBUTER



## MILLE-FEUILLE DE LEGUMES ESTIVAL

mozzarella et pain croustillant

26

## L'ŒUF PARFAIT

cuit à 64 degrés, crémeuse de  
poireaux et lard

26

## LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

29

## CEVICHE DE PALEE

du lac de Morat, coriandre et coco

29

## TARTARE DE BŒUF VIETNAMIEN

julienne de papaye verte

29



# POURSUIVRE

## FILET DE BAR

beurre blanc au citron, verveine

56

## VOLAILLE

farcie aux chanterelles

47

## LES MORILLES FARCIES

Riz basmati ou frites du Léman

47

## TARTARE VIETNAMIEN

julienne de papaye verte

48

## COEUR DE FILET DE BŒUF

réduction au vin rouge

62



# TERMINER

## LA CRÈME BRÛLÉE

à la pistache

14

## CHEESE CAKE

au citron vert et gingembre

18

## DECLINAISON

framboise - chocolat blanc

18

## LES FROMAGES de nos regions

19



# FORMULES

MIDI - EN SEMAINE



## AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

### L'ŒUF PARFAIT

cuit à 64 degrés, crémeuse de poireaux et lard

\*\*\*

### VOLAILLE

farcie aux chanterelles

\*\*\*

## CHEESE CAKE OU FROMAGES

citron vert et gingembre

MENU 59.-

## AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

### L'ŒUF PARFAIT

cuit à 64 degrés, crémeuse de poireaux et lard

\*\*\*

### ENTREE SURPRISE

\*\*\*

### VOLAILLE

farcie aux chanterelles

\*\*\*

## CHEESE CAKE OU FROMAGES

citron vert et gingembre

MENU 69.-



## FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

# PROVENANCES

**VOLAILLE**

France

**PALEE**

Suisse

**BOEUF**

Suisse

**BAR**

Atlantique

