

DÉBUTER



SALADE DES MONTAGNARDS

13

L'ŒUF PARFAIT

cuit à 64 degrés, crémeuse de
poireaux et lard

19

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

23

CRÈME DE SALSIFIS

déglacés au vin jaune

18

TRUITE EN BASSE TEMPÉRATURE

agrumes et Ras el-Hanout

25

TATAKI DE THON

soja, sésame, enoki

28



POUR SUIVRE

POITRINE DE VEAU CONFITE
écrasé de pommes de terre

39

LES MORILLES FARCIES
riz ou frites du Léman

44

PINTADE FARCIE
parfumée au Foie Gras, pommes
rissolées

43

DAURADE ROYALE
beurre au citron vert

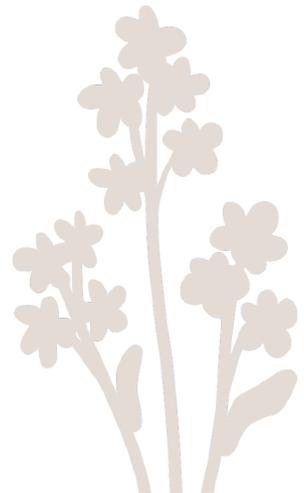
45

ENTRECÔTE DE BOEUF
jus au vin rouge

55

SUPRÊME DE VOLAILLE
farci aux herbes fraîches

39



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

à la vanille

14

DÉCLINAISON

Poire - Chocolat - Hydromel

18

PANNA COTTA

Orange - Grand Marnier
sorbet clémentine

18

LES FROMAGES de nos régions

19



FORMULES

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

CRÈME DE SALSIFIS

vin jaune

SUPRÊME DE PINTADE

pommes rissolées et légumes du moment

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

ou FROMAGES

MENU 59.-

AMUSE-BOUCHE

CRÈME DE SALSIFIS

vin jaune

ENTRÉE SURPRISE

SUPRÊME DE PINTADE

pommes rissolées et légumes du moment

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

ou FROMAGES

MENU 69.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

Les formules sont pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

TRUITE

Suisse ou Norvège

THON

Espagne

VEAU

Suisse

VOLAILLE

France

DAURADE

Grèce

BOEUF

Suisse

