

# DÉBUTER



SALADE DE DENT DE LION  
Lard de Colonnata - Oeuf mollet  
18

OEUF PARFAIT A 64 DEGRÉS  
Morilles - Asperges  
24

LES MORILLES FARCIES  
Portion entrée  
24

CARPACCIO DE BOEUF  
Daikon et Raifort  
26

RILLETTE DE FÉRA  
Crèmeuse de fève - Ail des ours  
22



# POURSUIVRE

## PAVÉ DE LIEU JAUNE

vinaigrette de légumes printaniers

39

## LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

46

## PINTADE FERMIÈRE

farcie aux herbes

44

## FILET DE VEAU DU PAYS

pommes rôties et son jus

56

## FILET DE BOEUF

réduction au vin rouge

59



# TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE  
aux baies de Timur  
14

DÉCLINAISON GLACÉE  
15

DOUCEUR FRAISE - RHUBARBE  
18

AUTOUR DU CHOCOLAT ET CAFÉ  
18

LES FROMAGES de nos régions  
19



# FORMULES

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

RILLETTE DE FÉRA

crémeuse de fèves

\*\*\*

ENTRECÔTE DE BOEUF AU VIN ROUGE

légumes de saison

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE

baies de Timur

ou FROMAGES

MENU 59.-

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

RILLETTE DE FÉRA

crémeuse de fèves

\*\*\*

ENTRÉE SURPRISE

\*\*\*

ENTRECÔTE DE BOEUF AU VIN ROUGE

légumes de saison

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE

baies de Timur

ou FROMAGES

MENU 69.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

Les formules sont pour l'ensemble  
des convives



# PROVENANCES

**PORC**  
Suisse

**FÉRA**  
Suisse

**VEAU**  
Suisse

**VOLAILLE**  
Suisse

**LIEU JAUNE**  
Atlantique

**BOEUF**  
Suisse

