

DÉBUTER



SALADE DES MONTAGNARDS

Oeuf - Lardons - Croûtons

16

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

SANDRE DU LAC

vinaigrette de légumes printaniers

45

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

SANDRE
Suisse

BOEUF
Suisse

