

DÉBUTER



SALADE DES MONTAGNARDS

Oeuf - Lardons - Croûtons

16

OEUF PARFAIT A 64 DEGRÉS

Morilles - Asperges

24

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

26

CARPACCIO DE BOEUF

Daikon et Raifort

26

RILLETTE D'OMBLE CHEVALIER

Crèmeuse de fève

23



POURSUIVRE

SANDRE DU LAC

vinaigrette de légumes printaniers

45

LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

49

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

CARPACCIO DE BOEUF

raifort et Daikon

PINTADE FERMIÈRE

farci aux herbes

CRÈME BRÛLÉE AU POIVRE DE TIMUT
ou FROMAGES

MENU 59.-

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

