

DÉBUTER



SALADE DES MONTAGNARDS

Tomates - Olives - Féta

18

OEUF PARFAIT A 64 DEGRÉS

Petits Pois - Chanterelles

26

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

26

TARTARE VIETNAMIEN

28

RISOTTO AUX GAMBAS

25

GASPACHO ANDALOUS

Petits légumes

18



POURSUIVRE

DAURADE EN PAPILLON

sauce vierge

45

LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

49

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE

chanterelles

46

FILET DE VEAU GRILLÉ

paprika fumé

56

POITRINE DE VEAU CONFITE

42

FILET DE BOEUF

jus au vin rouge

59



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

Mélilo

14

DÉCLINAISON GLACÉE

15

DOUCEUR

compotée framboise
meringue et glace vanille

18

FORÊT NOIRE REVISITÉE

18

LES FROMAGES de nos régions

19



FORMULE

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

GASPACHO ANDALOUS

petits légumes

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

légumes de saison

CRÈME BRÛLÉE AU MÉLILO

ou FROMAGES

MENU 59.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

PORC
Suisse

VEAU
Suisse

VOLAILLE
Suisse

DAURADE
Méditerranée

BOEUF
Suisse

