

# 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

Mélilot

14

## DÉCLINAISON GLACÉE

15

## DOUCEUR

compotée framboise  
meringue et glace vanille

18

## FORÊT NOIRE REVISITÉE

18

## LES FROMAGES de nos regions

19



# FORMULE

MIDI - EN SEMAINE



## AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

## GASPACHO ANDALOUS

petits légumes

\*\*\*

## TARTARE VIETNAMIEN

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE AU MÉLILOT  
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

