

DÉBUTER



FEUILLETÉ

Champignons de saison

26

CRÈME DE COURGE

Graines - Marrons

18

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

29

TARTARE DE CERF

Huile de noisette

26

OEUF PARFAIT à 64 DEGRÉS

Poireaux - Lardons - Croûtons

23

SAUMON EN BASSE TEMPÉRATURE

Citron vert - Coriandre - Piment

26



POURSUIVRE

SANDRE DU LAC

beurre au citron

46

LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

49

PINTADE FERMIÈRE

farcie aux champignons

48

FILET DE BOEUF

jus au vin rouge

59

SAUTÉ MINUTE DE CHASSE

garniture chasse

45

ENTRECÔTE DE CERF

garniture chasse

52

MÉDAILLONS DE SELLE DE CHEVREUIL

garniture chasse

62



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

pistache

14

DÉCLINAISON GLACÉE

15

POIRE POCHÉE

hydromel - glace chocolat

18

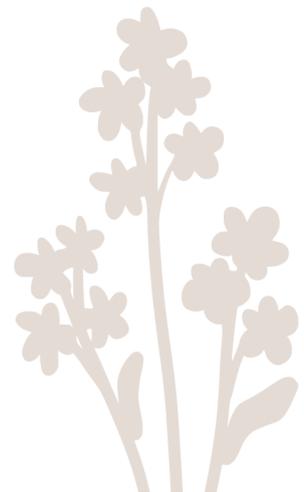
MOUSSE FRAMBOISE

speculoos - glace fruits rouges

18

LES FROMAGES de nos regions

19



FORMULE

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

CRÈME DE COURGE

graines - marrons

SAUTÉ DE CHASSE

garniture

MARMELADE DE POIRE, SPECULOOS ET
MERINGUE GLACÉE
OU FROMAGES

MENU 59.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

CERF

Autriche

CHEVREUIL

Autriche

PINTADE

France

SANDRE

Suisse ou Hollande

BOEUF

Suisse ou Australie

SAUMON

Ecosse

Notre personnel est formé pour répondre à vos besoins alimentaires spécifiques, y compris les allergies. N'hésitez pas à nous informer de vos restrictions alimentaires

