

DÉBUTER



GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE

Betterave - Orange

26

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON

Chutney de poire

32

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

29

CRÈME DE COURGE

Marrons glacés

18

OEUF PARFAIT à 64 DEGRÉS

Chou fleur - Truffe noire

26



POUR SUIVRE

COEUR DE DOS DE CABILLAUD

Paprika - Chorizo

46

LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

49

POULET JAUNE FERMIER

champignons

45

FILET DE BOEUF

jus au vin rouge

59

FILET DE PORC GRAND CRU RASSIS

et son jus

48

FILET DE CANNETTE

sauce aux airelles

48



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

vanille

14

DÉCLINAISON GLACÉE

15

ENTREMET AU CHOCOLAT

18

MOUSSE YOGOURT

muesli - glace citron

18

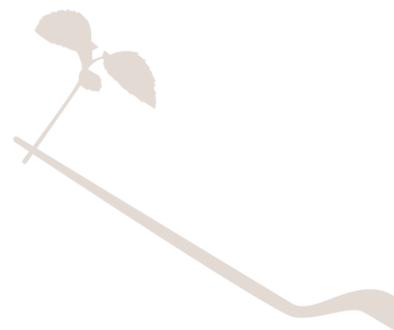
LES FROMAGES de nos regions

19



FORMULE

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

RISOTTO AUX GAMBAS

SUPRÊME DE VOLAILLE

légumes de saison et pommes rôties

CRÈME BRÛLÉE

ou FROMAGES

MENU 59.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

CANNETTE

France

VOLAILLE

France

CABILLAUD

Atlantique

PORC

Suisse

BOEUF

Suisse ou Irlande

TRUITE

Suisse

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

