

DÉBUTER



TATAKI DE THON
Tamarin - Asperge Verte
28

SALADINE DE FOIE GRAS POÊLÉE
35

LES MORILLES FARCIES
Portion entrée
29

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES
18

OEUF PARFAIT à 64 DEGRÉS
Chou fleur - Truffe noire
28



POURSUIVRE

OMBLE CHEVALIER EN CROÛTE DE PAIN

Beurre - Citron

48

LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

49

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

farcie aux morilles

49

FILET DE BOEUF

jus au vin rouge

59

JOUE DE VEAU CONFIT AU VIN ROUGE

54



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

pistache

14

DÉCLINAISON GLACÉE

15

ENTREMET CAPUCCINO-CHOCOLAT

19

DOUCEUR

Rhubarbe - Kalamansi

18

LES FROMAGES de nos regions

19



FORMULE

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

GRAVLAX DE TRUITE

Orange - Betterave

FILET DE PORC GRAND CRU

Pommes rissolées - Légumes

PRALINÉ - GLACE CHOCOLAT ou FROMAGES

MENU 59.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

FOIE GRAS

France

OMBLE CHEVALIER

Suisse ou Islande

VEAU

Suisse

BOEUF

Suisse ou Irlande

THON

Méditerranée

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

