

# DÉBUTER



TATAKI DE THON  
Tamarin - Asperge Verte  
28

SALADINE DE FOIE GRAS POÊLÉE  
35

LES MORILLES FARCIÉS  
Portion entrée  
29

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES  
18

OEUF PARFAIT à 64 DEGRÉS  
Morilles - Asperges blanches  
28



## POURSUIVRE

OMBLE CHEVALIER EN CROÛTE DE PAIN

Beurre - Citron

48

LES MORILLES FARCIÉS

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 régions  
19



# FORMULE

MIDI - EN SEMAINE



## AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

## FRICASSÉE DE SANDRE ET ASPERGES

\*\*\*

## FILET DE CANETTE ET SON JUS

légumes et pommes rissolées

\*\*\*

## MARMELADE FRAMBOISE - VANILLE - CHOCOLAT BLANC 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

