

DÉBUTER



SAUMON MI-CUIT

Citronnelle - Pickles d'oignon rouge

26

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

26

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

29

TOMATES MULTICOLORES - BURRATA

28

GASPACHO ANDALOUS

19

ŒUF PARFAIT à 64 DEGRÉS

Petits Pois - Chanterelles

28



POURSUIVRE

DAURADE ROYALE RÔTIE EN PAPILLON

46

LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

49

PINTADE FARCIE AUX HERBES FRAÎCHES

48

RIB EYE DE BŒUF GRILLÉ

légumes d'été

59

FILET DE VEAU DU PAYS AUX CHANTERELLES

62



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

chocolat blanc

14

DÉCLINAISON GLACÉE

16

VACHERIN GLACÉ DU MOMENT

15

CHOCOLAT - PRALINÉ

18

FRAISES IVOIRE ET PISTACHE

18

LES FROMAGES de nos regions

19



FORMULE

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU RÔTIS

BROCHET DU LAC DE MORAT RÔTI ET BEURRE
ÉCREVISSE

légumes de saison

SORBET BERGAMOTE MERINGUE ET PISTACHE
ou FROMAGES

MENU 59.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

PINTADE

France

SAUMON

Ecosse

VEAU

Suisse

BOEUF

Suisse

DAURADE

Grèce

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

