

DÉBUTER



HUÎTRE ROUMEGOUS

4.50 / PCE

CRÈME DE COURGE

Huile et graines de courge

18

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

29

TERRINE DE FOIE GRAS

Chutney d'oignons rouges

32

TARTARE DE KINGFISH

Citron vert - Algues

28

ŒUF PARFAIT à 64 DEGRÉS

Choux fleur - Truffe noire

30



POURSUIVRE

BROCHET DU LAC DE MORAT

Beurre écrevisse

46

FILET DE CANETTE

Sauce au airelles

48

FILET DE PORC GRAND CRU

Jus corsé

49

LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

49

FILET DE BŒUF

Réduction au vin rouge

62



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

à la pistache

14

DÉCLINAISON GLACÉE MAISON

16

DUO DE POIRE POCHÉE

caramel beurre salé

19

DOUCEUR PASSION CHOCOLAT

19

FROMAGES

de nos régions

19



FORMULE
MIDI - EN SEMAINE
SELON LA SUGGESTION DU CHEF



AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT OU FROMAGE

MENU 65.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

FOIE GRAS

France

PORC

Suisse

CANARD

France

VEAU

Suisse

BOEUF

Suisse, Irlande

HUITRES

France

KINGFISH

Danemark

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

