

# DÉBUTER



## HUÎTRE ROUMEGOUS

4.50 / PCE

## CRÈME DE COURGE

Huile et graines de courge

18

## LES MORILLES FARCIÉS

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 FARCIÉS

riz ou frites du Léman

49

FILET DE BOEUF

Réduction au vin rouge

62



# TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE  
à la pistache

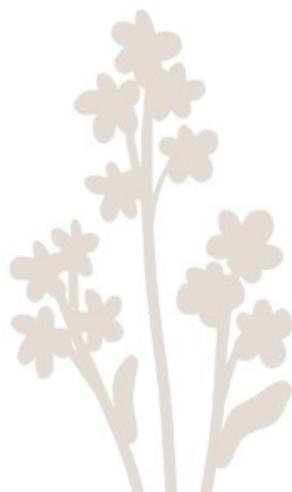
14

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

