

DÉBUTER



SOUPE FROIDE DE PETITS POIS

Huile de menthe

19

LA CAPRESE

Tomate - Mozzarella - Pesto de Basilic

22

CEVICHE DE MAIGRE

Coriandre - Citronelle - Lait de coco - Menthe -
Chips oignons rouges

24

L'ŒUF PARFAIT

Muffin anglais - Hollandaise aérée

23

MORILLES FARCIES

Des Montagnards

29

VITELLO TONNATO

26



POUR SUIVRE

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Pommes allumettes - Salade

39

*AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES

Sauce BBQ

42

*FILET DE SÉBASTE RÔTIE

Émulsion iodée

44

LES MORILLES FARCIES DES MONTAGNARDS

Frites ou Riz

54

*RIBEYE DE VEAU GRILLÉ AU BARBECUE JAPONAIS

Jus court

51

*PIÈCE DE BŒUF DU CHEF POUR DEUX

Tomahawk dry aged "John Stone"

54/personne

*Tous nos plats sont servis avec pommes allumettes et légumes de saison



TERMINER

PROFITEROLES

19

ASSIETTE DE FROMAGES

Vacherin rustic - Gruyère 1655 - Tome fleurie

19

TRILOGIE DE GLACES ET SORBETS MAISON

16

ÎLE FLOTTANTE

15

BRICELETS

Citron - Fraises - Basilic

16

SALADE DE FRUITS

Sirop de menthe et sorbet citron

17



FORMULE DU MIDI

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

MAIGRE

Grèce ou France

BOEUF

Suisse ou Irlande

VOLAILLE

France

SÉBASTE

France ou Grèce

VEAU

Suisse

THON

Espagne

PAIN

Suisse

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

