



MENU PROPOSITIONS

BUSINESS MEALS – CELEBRATIONS- RECEPTIONS

MENU A at Fr. 46.—

**Salade de mesclun aux graines de tournesol et sésame
éclats de parmesan**

Mesclun salad with sun flower and sesame kernels
parmesan shavings

*

**Gigot d'agneau rôti au romarin
gratin dauphinois
haricots verts**

Lamb's leg roasted with rosemary
potato gratin
green beans

*

**Tarte fine aux pommes tiède
parfumée à la cannelle**

Hot apple tarte with cinnamon

Every midday our business lunch at Fr. 47.--



MENU B at Fr. 49.—

Salade de rampon aux lardons et croûtons

Corn salad with bacon and croutons

*

**Coulibiac de saumon d’Ecosse et féra du Léman
beurre au safran**

Brocoli et tomates Cherry

Scottish salmon and pollan kulebyaka from the lake
saffron butter

broccoli and cherry tomatoes

*

Nougat glacé avec coulis de framboises

Iced Nougat with raspberry sauce

MENU C at Fr. 54.--

Déclinaison du Léman

et son bouquet de jeunes pousses

Fish terrine from the lake and fresh salad

*

**Suprême de poulet élevé au maïs
farci de poireaux et de gingembre
risotto d’orge aux légumes croquants**

Chicken breast fed with corn
stuffed with leek and ginger
barley risotto with crispy vegetables

*

Crème brûlée parfumée à la vanille

Crème brûlée with vanilla



MENU D at Fr. 55.--

**Mille-feuilles de légumes marinés
au fromage de chèvre d'Aubonne**

Marinated vegetables "mille-feuilles style"
and goat cheese from Aubonne

*

**Filet de féra du Léman rôti sur peau
émulsion aux épices d'Inde**

Quinoa à la coriandre

Pollan from the lake roasted on skin

Indian spices sauce

Quinoa with coriander

*

Entremets aux fruits de saison et son sorbet

Dessert with fruits of the season and sorbet

MENU E at Fr. 64.—

**Thon mi-cuit au Gomasio
et sa salade asiatique parfumée au lait de coco**

Half-cooked tuna with Gomasio

Asian salad perfumed with coconut milk

*

**Carré d'agneau en croûte de wasabi
jus corsé**

pommes de terre Darphin

bouquet de légumes

Loin of lamb in wasabi crust

hearty sauce

Darphin potatoes

vegetable bouquet

*

Moelleux au chocolat

Chocolate cake



MENU F at Fr. 65.--

**Terrine de campagne au foie gras
et sa gelée de Malvoisie**

Field terrine with duck liver and jelly of Malvoisie

*

Fleurette du primeur et son cappuccino de crème de Gruyère

Vegetable soup and cream of Gruyère cappuccino style

*

**Pavé de sandre en écailles de pommes de terre
Légumes nouveaux**

Pike-perch fillet in potato scales and new vegetables

*

Entremets aux fruits de saison et son sorbet

Dessert with fruits of the season and sorbet

MENU G at Fr. 69.50

Filet de thon mi-cuit et ses légumes croquants

Half-cooked tuna fillet and crispy vegetables

*

Velouté de volaille au cerfeuil et dés de foie gras

Poultry cream soup with chervil and duck liver dices

*

Filet de boeuf rôti entier au sel de Guérande

Sauce à la Syrah

potatoes de terre château

légumes du marché

Beef fillet cooked in whole with Guérande salt

Syrah sauce

chateau potatoes and market vegetables

*

Tulipe de fruits frais de saison et son sorbet

Biscuit with fresh fruits of the season and sorbet



MENU H at Fr. 73.--

Tartare de crabe au guacamole maison

Crab tatar with guacamole

*

Soupe de pêcheur du Léman

Fish soup of the lake

*

**Filet de bœuf rôti entier à basse température
gratin de pommes de terre
tatin d'échalotes confites
légumes du primeur**

Beef fillet whole roasted at low temperature

potato gratin

candied shallot pie

vegetables from the market

*

Parfait glacé à la pistache

Pistachio ice parfait



MENU I at Fr. 75.--

Carpaccio de saumon frais
vinaigrette aux baies roses et gingembre
Fresh salmon carpaccio
vinaigrette sauce with red berries and ginger
*

Mille-feuilles de rouget et mijoté de fenouil
sauce vierge
Red mullet and fennel “mille-feuilles style”
mediterranean sauce
*

Magret de canette
chutney de saison
pommes de terre Anna
légumes du primeur
Young duckling breast with chutney of the season
Anna potatoes
vegetables from the market
*

Soufflé glacé au Grand Marnier
Ice-soufflé with Grand Marnier



MENU J at Fr. 95.--

**Escalope de foie gras chaud
sur pommes reinettes**

Roasted duck liver scallop
on reinette apples

*

**Filet d'omble poché au beurre blanc
parfumé à l'huile de truffe blanche**

Golden trout fillet poached with butter
perfumed with white truffle oil

*

Sorbet fruit de la passion au Blanc de Blanc au sureau

Passion fruit sorbet and Blanc de Blanc with elder

*

**Carré d'agneau rôti à la fleur de thym
pommes de terre darphin
légumes du marché**

Loin of lamb roasted with thyme
Darphin potatoes
market vegetables

*

Chariot de fromages

Choice of cheese

*

Croquant aux fraises et aux amandes

Strawberry and almond crocant



MENU K at Fr. 112.--

**Croustillant de foie gras du sud-ouest chaud
aux fruits de saison**

Crispy duck liver with fruits of the season

*

**Brochette de Saint-Jacques sur un lit d'épinard
émulsion de jus de carottes et carvi**

Scallop skewer on a bed of spinach
carrot and cumin sauce

*

Vichyssoise chaude ou froide

Hot or cold Vichyssoise

*

**Filet mignon de veau aux chanterelles et aux herbes
pommes de terre cocotte
légumes nouveaux**

Veal fillet with chanterelles and herbs
cocotte potatoes
new vegetables

*

Chariot de fromages

Choice of cheese

*

Pannacotta aux fruits et son coulis

Pannacotta with fruits and sauce



VEGETARIAN MENU 1 at Fr. 48.--

**Tarte fine de légumes au pesto
salade verte**

Vegetable pie with pesto
green salad

*

**Risotto d'épeautre aux échalotes confites
crème chantilly**

Spelt risotto with candied shallots
Chantilly

*

Ananas avec son sirop parfumé à la menthe

Ananas perfumed with mint syrup



VEGETARIAN MENU 2 at Fr. 55.--

Pannequet de saumon à la crème acidulée et son crostino

Salmon pancake with sour cream and crostino

*

Pavé de sandre

risotto à la crème de citron

pousses de roquette

Pike-perch fillet

lemon cream risotto and garden rocket

or

Pavé de saumon

fricassée de pleurotes et pousses d'épinard

condiment de pignons de pin et cébettes

Salmon fillet

oyster mushroom fricassee and spinach

spices made of pine-nuts and onions

*

Brochette de fruits frais caramélisés

glace vanille

Caramelized fresh fruit skewer

vanilla ice-cream

Additional charge for cheese choice

Fr. 9.50 per person

These menus are conceived for at least 15 persons !

Under condition of price adaptation !