

MENU MONT-BLANC

A vous de le créer selon vos envies et vos goûts !

Une ou deux entrées

*

Un plat principal

(Filet de bœuf supplément Fr. 5.--, Arrivage du pêcheur et poisson entier supplément selon prix du jour)

*

un dessert

(ou plateau de fromages)

*

Fr. 65.-- avec 1 entrée

Fr. 79.-- avec 2 entrées

MENU ROMANTIK

Foie gras de canard marbré cuit en terrine
chutney de rhubarbe et piments doux
toast brioché

*

Velouté de topinambour
chips de pancetta

*

Gambas géante tiède à l'ail des ours
copeaux croquants de crudités

*

Filet de bœuf poêlé sauce aux morilles
pommes Macaire
mini légumes glacés

*

Fromages d'ici et d'ailleurs

*

Finger chocolat et son cœur praliné sur son sablé

*

Fr. 98.--

MENU DU TERROIR

Terrine campagnarde au poivre vert
(Boucherie de Monsieur Brunisso, Vallée de Joux)

*

Entrecôte de génisse, jus court
(Boucherie de Monsieur Brunisso, Vallée de Joux)

pommes sautées

cueillette du jour des Cuendets de Bremblens

ou

Pavé de sandre, beurre au poivre rose

(Suisse alémanique, Bösingén)

riz sauvage

cueillette du jour des Cuendets de Bremblens

*

Tartelette aux noix et sa glace macadamia

*

Fr. 62.—

MENU PAVOIS

Velouté de topinambour
chips de pancetta

*

Suprême de poulet fermier

à la crème de morilles

tagliatelles fraîches

légumes variés

ou

Filet d'omble chevalier snacké

beurre léger au poivre Sancho

riz sauvage

radis red meat glacés

*

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*

Fr. 55.--