

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

Terrine maison de foie gras de canard au piment d'Espelette
chutney aux abricots et hydromel
toast brioché

*

Poêlée de chanterelles en persillade

*

Queues de cigale de mer sautées au lait de coco et curry rouge
riz au jasmin
wok de légumes

*

Filet de bœuf poêlé sauce béarnaise
pommes rattes à l'estragon
mini légumes

*

Fromages d'ici et d'ailleurs

*

Fraises en différentes textures
crème légère vanille-violette

*

Fr. 98.—

Menu du terroir

Bisque crémeuse d'écrevisses du lac Léman
(pêche de la famille Clerc, Prangins Vaud)

*

Médallions de bœuf, jus corsé aux foins de nos prairies

(élevage région genevoise)

pommes sautées

cueillette du jour de Gaëtan

(la Coulisse, Villars-Sainte-Croix)

ou

Pavé de saumon de Lostallo à la plancha

(saumon élevé aux Grisons)

quinoa torréfié

cueillette du jour de Gaëtan

(la Coulisse, Villars-Sainte-Croix)

*

Parfait glacé aux fruits rouges du pays

*

Fr. 62.—

Menu Pavois

Gaspacho andalous, espuma de cerise
brunoise fraîcheur

*

Suprême de poulet du Pays

à la crème de chanterelles

tagliatelle fraîches

légumes variés

ou

Filet de truite rose de Chamby snacké

pommes persillées

caponata d'aubergine aux agrumes

*

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*

Fr. 55.--

Menu Tartare

Tartare de petits légumes provençaux

Quenelle de tapenade et féta

saladine

*

Tartare de bar et saumon fumé

Petite salade aux dés de mangue

ou

Tartare de bœuf arrosé selon votre désir

Toasts briochés et pommes frites

*

Tartare de fruits frais

Coulis et sorbet exotique

*

Fr. 59.--