

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

Tartare à la viande séchée des grisons et ricotta de Penthaz
(Maison Prario Penthaz)

*

Escalopines de filet de bœuf grillées, sauce aux morilles
(boucherie Brunisso, le Sentier, Vallée de Joux)

pommes château

cueillette du jour des Cuendets de Bremblens

ou

Duo de fera du Léman et boya de Neuchâtel
(pêche régionale)

semoule aux herbes

cueillette du jour des Cuendets de Bremblens

*

Tartelette aux noix et sa glace

*

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.--