

Menu 30

Salade mêlée et ses graines

Suprême de pintade sur un lit de tomates
séchées et olives

Gratin dauphinois

Légumes de saison

Verrine de pancota aux fruits rouges

CHF 45.-

Menu 31

Tartare de thon

Magret de canard, à l'échalote

Riz parfumé

Légumes de saison

Ananas au basilic et son sorbet

CHF 59.-

Menu 32

Filets de perches meunières, aux amandes et
beurre citronné

Pièce de bœuf à l'estragon et tomate

Gratin dauphinois

Légumes de saison

Crème brûlée

CHF 63.-

Menu 33

Salade de rucola à l'huile de noix, tomates
séchées, olives et pignons de pin rôtis

Filets de perches meunières

Sauce et garniture au choix

Moelleux au chocolat, glace vanille et ses fruits

CHF 54.-

A chaque menu vous pouvez rajouter une petite assiette de fromage CHF 7.50

Vous pouvez composer votre propre menu !

Pour le bon déroulement du service, nous vous prions de choisir un menu pour
l'ensemble des convives.

Menu 35

Feuilletés de sot-y-laisse roquefort et poireaux

Menu 34

Foie-gras poêlé, saladine de saison et compote
de pomme caramélisé

Filet de daurade sur un lit de poireaux et
réduction de pinot noir

Granité caipirinha

Pièce de bœuf, émulsion de morilles

Gratin dauphinois

Légumes de saison

Assiette gourmande

CHF 81.-

Menu végétarien

Sur demande !

Filet mignon de porc, sauce aux morilles

Gratin dauphinois

Légumes de saison

Tarte tatin, crème fraîche

CHF 75.-

Menu 36

Filet de daurade sur un lit de lentilles et tomates
séchées

Pièce de bœuf à l'estragon et tomate

Gratin dauphinois

Légumes de saison

Assiette gourmande

CHF 65.-

A chaque menu vous pouvez rajouter une petite assiette de fromage CHF 7.50

Vous pouvez composer votre propre menu !

Pour le bon déroulement du service, nous vous prions de choisir un menu pour
l'ensemble des convives.

A chaque menu vous pouvez rajouter une petite assiette de fromage CHF 7.50

Vous pouvez composer votre propre menu !

Pour le bon déroulement du service, nous vous prions de choisir un menu pour l'ensemble des convives.