

**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 panacota aux fruits rouges

CHF 47.-

**Menu 31**

Tartare de thon

\*\*\*

Magret de canard, à l'échalote

Riz parfumé

Légumes de saison

\*\*\*

Ananas au basilic et son sorbet

CHF 61.-

**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 65.-

**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 56.-

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 83.-

**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 66.-

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.