

Menu 37

Salade mêlée et ses graines

Suprême de poulet élevé au maïs,
crème de paprika

Riz pilaf

Légumes de saison

Crème brûlée à la vanille

CHF 46.-

Menu 38

Salade de ruccola, tomates séchées, olives et
pignons de pin rôtis

Filets de perches meunières, sauce tartare

Frites ou pomme nature

Assiette gourmande de desserts

CHF 59.-

Menu 39

Filets de perches meunières, sauce chasselas et
ciboulette

Pièce de bœuf à l'estragon et tomate

Gratin dauphinois

Légumes de saison

Moelleux au chocolat et glace vanille

CHF 68.-

Menu 40

Tataki de thon, toast et mayonnaise au wasabi

Rosette de filet de bœuf, réduction au pinot noir

Pomme de terre croustillante

Légumes de saison

Assiette gourmande de dessert

CHF 79.-

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 41

Foie gras mi-cuit en croûte de noisette, chuntney
maison et saladine de mesclun

Filet de daurade, beurre blanc parfumé à
l'estragon

Magret de canard, réduction aux agrumes et
lavande

Riz vénéré

Légumes de saison

Pavlova aux fruits de saison

CHF 83.-

Menu végétarien

Sur demande !

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.