

LES ENTRÉES

Velouté de courge-muscade		
Croûtons dorés et graines torrifiées		23.00
Gravelax de truite à l'orange, blinis et crème acidulée		25.00
Fricassée de champignons des bois		32.00
Tartare de bœuf suisse, toast et beurre de cresson		32.00
Foie gras de canard au torchon		35.00
Compotée de coings, cuchaule dorée		

LE POISSON

Filet de truite snacké, étuvée de pack-choï, sauce à l'orange	36.00
Filets de perches du lac Léman, frites maison	
Sauce tartare et salade	52.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties en persillade	
Purée de pommes de terre	52.00

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Halloumi snacké, poêlée de champignons des bois	
Sauce persil	35.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

LES VIANDES

Tartare de bœuf suisse, beurre de cresson	
Pommes de terre frites	47.00
Pièce de bœuf grillée, sauce au poivre vert	
Poêlée de légumes, pommes de terre frites maison	49.00
Filet d'agneau rôti, bouquetière de légumes	
Pommes de terre purée, sauce moutarde	50.00
Supplément garnitures	5.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Filets de perche, frites maison, salade	26.00
Burger, pommes de terre frites	22.00

LE FROMAGE

Choix de fromages frais et affinés	le morceau	4.00
------------------------------------	------------	------

LES DESSERTS

Tiramisu à l'Amaretto et éclats de marron		15.00
Crème brûlée à la vanille fraîche		15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille		16.00
Figue rôtie, sablé au beurre, crème double de Gruyère		16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule	5.00

Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat

Les sorbets : abricot, citron, ananas, framboise

Supplément crème Chantilly Chf. 2.-

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances