

# Les Entrées

 **Foie gras de canard en terrine** 27.-

*Foie gras cuit au naturel, mariné au Pinot Gris vendange tardive (bio)  
domaine Parmelin, brioche maison toastée*

 **Viande séchée de bœuf du Valais** 32.-

*Fines tranches de bœuf séchées aux épices des alpes, oignons,  
cornichons, chanterelles au vinaigre et pain de seigle valaisan aux noix*

 **Chiffonnade de truite marinée aux agrumes** 22.-

*Fines lamelles de truite (bio) de l'Isle (VD) marinées,  
biscuits au parmesan et crème légère au raifort*

**« Vol-au-vent » du Léman sauce Nantua** 24.-

*Feuilleté croustillant garni d'écrevisses et de féra du Léman,  
béchamel d'écrevisses*

  **Risotto Tessinois aux morilles (entrée 24.-)** 36.-

*Riz Carnaroli cuit dans un court bouillon au merlot blanc de Chiamone (TI)*

# Les Viandes

 **Caille rôtie « Jules Penard »** 38.-

*Volaille de Vendée désossée, farcie d'une brunoise de légumes, jus réduit  
aux pommes de Bossy (GE), pomme darphin et légumes de saison*

 **Mijoté d'agneau de Genthod au romarin** 39.-

*Agneau de la ferme « Pré Vert », jus au romarin et miel de fleurs,  
frites de polenta et légumes du moment*

**Entrecôte de bœuf « Charolais »** 49.-

*Pièce de bœuf Suisse grillée, sauce marchand de vin,  
gratin dauphinois et légumes confits du marché*



végétarien



vegan



sans gluten

Tout supplément sera facturé

# Les Poissons

**Filets de perches tradition meunière 39.-**

*Perches saisies meunière, sauce tartare "maison",  
pommes frites\* et salade verte*

 **Truite de l'Isle à l'oseille 37.-**



*Filet de truite (bio) juste saisi, sauce crème à l'oseille,  
risotto de quinoa et légumes du moment*

 **Féra du Léman sauce vierge 39.-**

*Filet de féra poêlé, dés de tomates à l'huile d'olive, estragon et coriandre,  
riz sauvage, fenouil et carottes confites*

**Les autres poissons du Léman vous seront proposés selon leur arrivage,  
omble, brochet, sandre, perches, lotte et truite**

# Les Desserts

  **Crème brûlée « à l'ancienne » 10.-**



*Vanille de Madagascar et sucre de canne des îles*

 **Tarte à la crème de citron meringuée 12.-**

*Biscuit Breton et meringue à l'italienne*

  **Mousse au chocolat praliné de chez Favarger 14.-**

*Zestes d'oranges (bio) confits*

  **Meringues de Gruyère à la double crème 12.-**

*Coques de meringue d'Épagny (FR), double crème de Gruyère et amandes grillées*



" Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*)  
sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels  
en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des  
consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food "