

## Menus du lundi 9 au dimanche 15 avril 2018

### Entrée

 **Velouté de carottes au gingembre et lait de coco**

*Carrot velouté with ginger and coco milk*

ou

 **Féra du Léman fumée, mousseux de lentilles aux quatre épices**


*Smoked whitefish from Léman, lentil mousse with spices*

ou

 **Tartare de navet aux graines de moutarde**


*Turnip tartare with mustard seeds*

### Plat principal

 **Filet d'omble poché à l'ail des ours, risotto de quinoa et tombée d'épinards frais**

*Poached char with quinoa risotto and fresh spinach*

ou

 **Palette de bœuf confite, jus court à l'origan, artichaut poivrade et carottes rôtie au miel de fleur**

*Piece of beef with origan gravy, artichoke and roasted carrots with honey*

ou

 **Poêlée de légumes verts aux morilles et curcuma**

*Pan fried green vegetables with morels and curcuma*

### Desserts

 **Entremets au chocolat noir, coeur à l'orange**

*Dark chocolate sweet with orange soft center*

ou

 **Pommes de Bossy pochée au cassis**

*Apples from Bossy poached with blackcurrant*

ou


 **Tartelette a la rhubarbe et crème d'amandes douces**

*Rhubarb tartlet with sweet almond cream*

Menu: Chf 45.- Plat principal: Chf 24.- Entrée Chf 12.- Dessert: Chf 9.-

 végétarien

 vegan

 sans gluten