




Menu du lundi 10 mars au dimanche 16 mars 2025



Entrées

  Consommé de bœuf, moelle pochée et brunoise de légumes de saison
Beef broth with bone marrow and diced seasonal vegetables



ou

  Poireaux cuits au four, vinaigrette à l'orange et
jaune d'œuf de Céligny mariné au soja
Roasted leeks, orange vinaigrette, soy sauce marinated egg yolk



ou

  « Coleslaw » de choux rouge, blanc et pommes, vinaigrette au herbes
Red and white cabbage coleslaw, apples and honey vinaigrette




Plats principaux

  Dos de cabillaud « demi-sel » poêlé, jus à l'anis,
carottes jaunes rôties et pommes vapeur
Semi-salted cod loin, anis seed sauce, roasted yellow carrots, steamed potatoes


ou

  Blanquette de veau aux petits légumes du moment, et riz sauvage
Veal stew, roasted vegetables and wild rice


ou

   Curry de pois chiches de chez Courtois et tofu à la coriandre fraîche
Chickpea and tofu curry with coriander




Desserts

 « L'Éclair » façon Paris Brest
Paris Brest style éclair

ou

 Panna cotta au lait de brebis, coulis de mandarines et biscuit fondant
Sheep milk panna cotta with homemade biscuit and mandarine coulis

ou

   Chiffonnade d'ananas au romarin de Genthod,
avocat et chocolat blanc

Sliced pineapple infused with rosemary, white chocolate and avocado mousse

Menu: 59.- Entrée: 14.- Plat principal: 31.- Dessert: 14.-

 sans lactose  végétarien  végétarien  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :
Pain ciabatta et sans gluten Suisse,
Bœuf & Veau Suisse, Cabillaud France

TVA INCLUSE 8,1%

Tous nos tarifs sont en francs Suisse et soumis à modifications

* Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, notre personnel vous renseignera volontiers.