

RESTAURANT
LE CREUX
DE GENTHOD



Ouvert toute l'année, 7 jours / 7
Cuisine en continu de 12h00 à 22h00

LE MENU DE LA SEMAINE

59 CHF

ENTRÉES 14.-

- Velouté de carottes au curcuma et citron vert   
- ou Roulé de magret de canard, rhubarbe et fraises de Cléry  
- ou Tartelette de légumes, tapenade d'olives noires et vinaigrette au miel de Bossy 

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- Dos de lieu noir poêlé, beurre blanc au basilic, étuvée d'épinards  
- et polenta de chez Courtois
- ou Suprême de poulet rôti, jus corsé au thym, légumes du moment, pommes grenailles  
- ou Barigoule d'artichauts, cébettes, pignons de pin torréfiés et riz sauvage   

DESSERTS 14.-

- ou « L'Éclair » à la verveine et fraises de Cléry 
- ou Crème brûlée au basilic et citron vert 
- ou Sablé Breton et rhubarbe pochée, pointe de crème à la vanille 

Provenance de nos produits :
Pain ciabatta et sans gluten : Suisse
Canard, Lieu et Poulet : France