




# Menu du lundi 29 juillet au dimanche 4 août 2024


## Entrées

  Soupe froide concombres et épinards, amandes, sérac de la Gruyère  
*Cold cucumber and spinach soup, almond and serac cheese from Gruyère*

ou

 Guacamole et citron vert, saumon mariné des Grisons  
*Avocado guacamole, lime and Swiss marinated salmon*



ou

 Terrine d'aubergines au cumin, sauce vierge aux légumes d'été  
*Aubergine terrine spiced with cumin, olive oil and summer vegetables*


## Plats principaux

 Bouillabaisse du Lac Léman, rouille safranée, fenouil et pommes vapeur  
*Bouillabaisse soup with fish from Léman lake, fennel and steamed potatoes*


ou

  Suprême de canard rôti, jus au thym, mousseline de céleri  
et polenta de la Ferme Courtois  
*Roasted duck supreme, thyme juice, celery and polenta from Courtois farm*


ou

 Poêlée de chanterelles aux figues rôties, réduction de porto et riz sauvage  
*Roasted chanterelles mushrooms, figs, Porto wine reduction and wild rice*


## Desserts

 "L'Eclair" aux abricots du Valais, éclats de pistaches  
*"L'Eclair" apricot with pistachio shards*

ou

 Crumble aux pêches pochées, amandes torréfiées et jus au romarin  
*Poached peach crumble, roasted almonds and rosemary juice*

ou

 Meringue glacée à la fraise, coulis de basilic  
*Meringue, strawberry ice cream, and basilic sauce*

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

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :

Tous nos pains sont Suisse, Bœuf Suisse, Foie gras France, Canard 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.