





Menu du lundi 2 au dimanche 8 septembre 2024



Entrées

  Ø Vichyssoise aux truffes blanches d'été
Cold "Vichyssoise" soup with summer truffles

ou

  Ø Tartare de concombre et radis, mousse de chèvre de Champs courbe au thym
Cucumber and radish tartare, goat's cheese mousse with thyme


ou

  Ø Canneloni de saumon des Grisons, guacamole et citron vert à l'aneth
Graubünden salmon, guacamole and lime with dill



Plats principaux

Ø Filet d'omble chevalier poêlé, beurre noisette à la grenobloise,
riz sauvage et légumes de saison
Pan-fried Char filet, Grenoble-style, wild rice and seasonal vegetables


ou

 Ø Onglet de veau rôti, jus à la sauge, tomates confites et
polenta de chez Courtois
Roasted veal, sage jus, candied tomatoes and polenta



ou

  Pomme de terre farcie d'une poêlée de champignons
des bois à l'estragon et salade d'herbes fraîches
Potatoes stuffed with pan-fried mushrooms and fresh herb salad




Desserts

 "L'éclair" aux mirabelles
« Eclair » with mirabelles plums

ou

  Crème brûlée à la vanille et praline
Vanilla and praline crème brûlée

ou

   Salade de fruits infusée au miel de Bossy et thé noir,
éclats de meringue de Gruyère
Fruit salad infused with "Bossy" honey and black tea and shards of Gruyère meringue

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

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :

Bœuf Suisse, Saumon Suisse, Omble chevalier Islande, Veau Suisse

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.