





Menu du lundi 30 septembre au dimanche 6 octobre 2024

Entrées

  Ø Velouté "Dubarry" parfumé à l'huile de curry
"Dubarry" cauliflower soup with curry oil

ou


  Ø Tartare de féra du Léman à l'aneth, baies de poivre rose
Lake Geneva Féra tartar, dill and pink peppercorns

ou


Salade de pâtes d'avoine au pistou de basilic,
courgettes sautées et bœuf séché du Valais

Oats pasta salad, basil pistou, fried courgettes and dried beef from Valais

Plats principaux


 Ø Brandade de Cabillaud aux poireaux, vinaigrette balsamique
Cod brandade with leeks, balsamic and olive oil vinaigrette

ou


 Ø Sauté de veau « Marengo », jus à la sauge, olives et champignons,
polenta crémeuse de chez Courtois

Roasted veal, sage sauce, olives and mushrooms with creamy polenta from Courtois farm


ou

 Feuilleté aux champignons des bois en persillade, riz sauvage
Forest mushroom pie, parsley and wild rice



Desserts

 "L'éclair" au chocolat blanc et noisettes torréfiées
White chocolate and caramelised hazelnut éclair

ou

 Tartelette aux poires du Verger de Saint-Loup, grue de cacao
Verger de Saint-Loup pear tart, cocoa nibs

ou

  Nage de pamplemousses infusé à l'Immortelle, éclats de meringues
White and pink grapefruit infused with eternal flower and shards of meringues

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

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :
Cabillaud France, 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.