





Menu du lundi 28 au dimanche 3 novembre 2024

Entrées

  Ø « Vichyssoise » aux parfums de truffes
Leek and potato soup infused with truffles


ou

  Ø Salade de betteraves et rampons, yaourt acidulé et
graines de Grenades
Beetroot salad, yoghurt sauce, lamb's lettuce and pomegranate

ou


 Sablé au parmesan et courges rôties
Roasted pumpkin tartlet, parmesan shortbread

Plats principaux

 Ø Filet de daurade juste saisi, fumet à la sauge, céleri rôti et
polenta de chez Courtois

Sea bream fillet, just cooked, sage fish broth, roasted celeriac, polenta from Courtois farm


ou

 Ø Bœuf « Bourguignon », carottes rôties et pressé de pommes de terre
Beef bourguignon, roasted carrots, mashed potatoes from Geneva



ou

  Ø Risotto Carnaroli, butternut et pommes Granny Smith
Carnaroli risotto, Granny Smith apples and butternut


Desserts

 «L'éclair» aux deux chocolats, amandes torréfiées
Double chocolate and caramelised almond éclair

ou

  Ile flottante, crème anglaise et praliné
Floating island dessert with praline custard

ou

 Raki farci, ganache à l'orange et petit beurre
Stuffed persimmon with orange cream and homemade butter biscuits

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

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :
Daurade France, Boeuf 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.