

Menu du lundi 25 novembre au dimanche 1 décembre

Entrées

Velouté de champignons des bois, croustilles de foie gras

Forest mushroom soup, foie gras croquette

ou

Tartelette de lièvre et tapenade d'olives noires, vinaigrette au miel de Bossy

Rabbit tartlet with black olive tapenade, vinaigrette with honey from Bossy

ou

   Remoulade de céleris et pommes aux fruits secs

Celeriac and apple remoulade with dried fruits

Plats principaux

   Dos de saumon poêlé, fumet à l'anis, compotée de choux rouge et panisses de pois chiches

Seared salmon loin, anis seed fish sauce, red cabbage and chickpea panisse

ou

  Blanquette de veau à l'estragon, petits légumes et pommes vapeur du Genevois

Veal stew with vegetables, tarragon and steamed Genevan potatoes

ou

   Feuilles de Blettes farcies aux pignons de pin torréfiés, bouillon à la sauge et riz sauvage

Chard parcels with pine nuts, sage sauce and wild rice

Desserts

 "L'éclair" au chocolat blanc, coulis de mandarine

White chocolate éclair, mandarine coulis

ou

 Gâteau à la crème du Vully et caramel de noisettes

Cream pie with hazelnut caramel

ou

 Poire de Saint Loup pochée à la fleur d'oranger

St Loup pear poached in orange blossom water

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

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :

Lièvre & Veau Suisse, Saumon Norvège

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.