






# Menu du lundi 4 au dimanche 10 novembre 2024



## Entrées

  Velouté « Dubarry », croutons à l'ail doux  
*Cauliflower soup, garlic croutons*



ou

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



ou

  Œuf parfait de Céligny, châtaignes et panais, émulsion au genièvre  
*Perfectly poached egg from Céligny with parsnip and chestnuts, juniper emulsion*



## Plats principaux

  Filet de bar poêlé, jus de volaille, salsifis sautés et polenta de chez Courtois  
*Sea bass fillet, just cooked, chicken jus, roasted salsify, polenta from Courtois farm*

ou

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

ou

  Endives braisées au caramel d'oranges et riz sauvage  
*Braised endives with orange caramel and wild rice*


## Desserts

 “L'éclair” aux poires de St Loup, éclats de pistaches  
*Pear and pistachio éclair*

ou

 Tourte de Zoug au Kirsch  
*Zoug tart with Kirsch*

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  végétarien  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :  
Bar 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.