

Menu du lundi 3 au dimanche 9 février 2025

Entrées

  Potage « Saint Germain », chips de bœuf séchés du Valais
Pea soup with crispy dried beef from Valais

ou

  Terrine de saumon mariné à l'aneth et poireaux au safran
Salmon terrine, marinated with dill, safran leeks

ou

  L'oeuf parfait de Céligny, panais et chataîgnes, émulsion au genièvre
Perfectly poached egg from Céligny, parsnip and chestnuts, juniper emulsion

Plats principaux

  Blanquette de silure et brochet du Léman au curry,
choux pack choï et riz sauvage

Curry fish stew from Lake Geneva, bok choy cabbage, wild rice

ou

  Paleron de bœuf confit, jus de cuisson,

légumes du moment et pressé de pommes de terre

Confit of beef chuck, cooking juices, roasted vegetables and mashed potatoes

ou

  Endives braisées au caramel d'oranges, polenta de chez Courtois
Braised endives, orange caramel and creamy polenta from Courtois farm

Desserts

 « L'Eclair » aux citrons jaunes et vert
Lemon and lime éclair

ou

 Nougat glacé, fruits secs et pistaches
Iced pistachio nougat

ou

 Poire de St Loup pochée à la vanille et sablé Breton
Vanilla poached pear, shortbread from Brittany

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

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :
Silure & Brochet Suisse, Saumon Norvège, Bœuf 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.