




Menu du lundi 14 avril au lundi 21 avril 2025


Entrées

   Velouté d'asperges et crème de Gruyère
Asparagus soup with Gruyère cream



ou

  Oeuf « parfait » de Céligny aux petits pois, tomates séchées et lait à la menthe
Perfectly poached egg from Céligny, fresh peas, dried tomatoes and minty milk


ou

 Frittata de courgettes, tapenade d'olives noires et coulis томатé
Courgette frittata, olive tapenade and tomato jus




Plats principaux

  Filet de bar poêlé, à l'huile d'olive et vinaigrette balsamique, pois gourmands et pommes purée
Pan fried sea bass, olive oil and balsamic dressing, peas and mashed potatoes


ou

 Souris d'agneau de Genthod confite, abricots secs et semoule au quatre épices
Confit lamb shank from Genthod, dried apricots and spiced semolina




ou

   Barigoule d'artichauts, cébettes, pignons de pin torréfiés et riz sauvage
Stuffed artichokes, spring onions, roasted pine nuts and wild rice


Desserts

 « L'Éclair » à la pistache et framboises fraîches
Pistachio and fresh raspberry éclair

ou

   Soupe d'ananas au romarin et noix de coco
Pineapple soup infused with rosemary and coconut

ou

 Crème brûlée au basilic et citron vert
Basil and lime crème brûlée

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

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :

Pain ciabatta et sans gluten Suisse,

Bar France, Agneau 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.