

Propositions de Menus

MENU d'automne

Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde
de Bénichon

AT Dos de cerf en croûte de poivre noir de Tasmanie
Farandole de légumes d'automne
Focaccia aux marrons

Chariot de fromages ou
Dacquoise aux pruneaux - mousse au citron vert

CHF 59

Menu Végétarien

Amuse-bouche du moment

Salade croquante de St.-Prex - fromage de chèvre chaud – toast
Petits lardons - tomates cerise

Quinoa façon risotto bio - butternut - Hokkaido en pickles - cèpes - œuf 63°

Palette de notre pâtissier

CHF 59

Menu Poissons

Amuse-bouche du moment

Merveilles de homard et perles des sous-bois - capuccino de bisque au foie gras

CH Pavés de féra du Léman snacké - potimarron confit - endive à l'orange -
sabayon de chasselas
Riz Créole

Jardin d'automne

Pralin choco - espuma mascarpone et fève de tonka - figues rôties et glace à la cannelle

CHF 72

Les fromages de notre chariot peuvent être commandés avec tous les menus pour un supplément de CHF 8 par personne.

- En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à 1 menu pour tous les convives. Exception sera faite pour les personnes végétariennes ou ayant des allergies.
- Le nombre définitif de convives est à nous communiquer au plus tard 24 h avant votre arrivée et servira de base pour la facturation.