



# Carte des mets pour le jeudi soir 25 août

(uniquement le soir)



**LA LICORNE**  
BOLLE & CIE · DEPUIS 1865

## MENU DÉCOUVERTE #OFYR

Mise en bouche

Cannelloni de courgettes - féra fumée du Léman - pickles d'oignons rouges - chantilly de raifort

*La Licorne Rosé 2021 AOC Vaud*

----

Noix de St. Jacques juste poêlée au café - mousseline d'artichaut - petits pois à la citronnelle

*La Licorne Blanche 2020 AOC Vaud*

----

Carré d'agneau aux herbes

Trio de tomates et haricots

Mille-feuilles de pommes de terre

*La Licorne Gamay Barrique 2020 AOC Vaud*

----

Abricots rôtis - verveine citronnée - biscuit d'amande - glace yogourt acidulé

*Les Larmes de Licorne 2017 vin doux AOC Vaud*

Menu complet sans vin 78

*Menu complet avec vins 106*

TVA 7.7% inclus

## NOS ENTRÉES

Tendre poulpe grillé - croustillant de riz safrané aux saveurs ibériques	25
Noix de St. Jacques juste poêlée au café - mousseline d'artichaut - petits pois à la citronnelle	27

## SUGGESTIONS

CH *Côte de bœuf Grand cru      minimum 2 personnes	les 100 gr	19
Mille-feuilles de pommes de terre - Trio de tomates et haricots		
CH *Côte de porc Royale	pour 2 personnes	82
Mille-feuilles de pommes de terre - Trio de tomates et haricots		
FR Carré d'agneau aux herbes		43
Mille-feuilles de pommes de terre - Trio de tomates et haricots		
CH *Côte de veau aux chanterelles fraîches		54
Mille-feuilles de pommes de terre - Trio de tomates et haricots		

\*De la viande de bœuf, de veau et du porc d'une qualité exemplaire - garantie d'un plaisir gustatif unique et fruit d'un travail artisanal irréprochable

\*Origine suisse garantie et rassis sur os - une sélection rigoureuse - une lente maturation - une transparence totale - une saveur unique

CH *Filets de Boya du Léman - sabayon à la sarriette	39
Nids d'artichaut et sa mousseline - petits pois à la citronnelle - mille-feuilles de pommes de terre	

TVA 7.7% inclus