



## Nos propositions de Menus (janvier - mars 2023)

- *À partir de 8 personnes, à commander au minimum 3 jours ouvrables à l'avance*
- *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.*

### Menu dégustation

Mise en bouche

Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille

---

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

---

Poêlée de noix de St. Jacques - déclinaison de choux fleurs en textures - perles  
noires

---

DK Filets de sole beurre demi-sel à la plancha - truffe noire melanosporum

Fondue d'endive à l'orange safranée - riz

---

Chariot de fromages

---

Mandarine confite - mozzarella de Bufflonne à la meringue italienne - crumble  
de cacao salé

---

Café et friandises

120 // avec un verre de vin à chaque plat 163

## Menu d'hiver

Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille

---

Agneau - jus corsé à l'ail noir  
Farandole de légumes d'hiver  
Mille-feuilles de pommes de terre

---

Chariot de fromage

ou

Génoise au café - mousse mascarpone et agrumes

61

## Menu Bœuf

Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis

---

Mignons de bœuf aux saveurs de la Provence  
Farandole de légumes d'hiver  
Ecrasé de pommes de terre gratiné

---

Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment

73

## Menu Poisson

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

---

<sup>CH</sup> Filets d'omble chevalier meunière  
Farandole de légumes d'hiver  
Mille-feuille de pommes de terre

---

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

71

# Menu végétarien

Salade de dents-de-lion - mozzarella de bufflonne à l'huile de noisettes -  
tomates cerises séchées

- - -

Risotto crémeux - œuf 63° - perles des sous-bois -  
émulsion de vacherin Mont d'or

- - -

Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)

65

*Les fromages peuvent être commandés avec tous les menus pour un supplément de  
CHF 10 par personne.*