



## Nos propositions de Menus

(Avril - juin 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

Nid de céleri - œuf 63° - saveurs exotiques

---

Noix de St. Jacques en carpaccio - velouté de choux fleurs - petites bulles  
mousseux - perles noires

---

Ris de veau doré - duo d'asperges - morilles fraîches

---

DK Filets de sole beurre demi-sel à la plancha - beurre blanc

Fondue de fenouil à l'orange et miel

Cannelloni de pommes de terre

---

Chariot de fromages

---

Fraicheur de fruits rouge - glace chocolat - mont blanc

---

Café et friandises

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

## Menu printanière

Asperges verte grillées - œuf parfait - sabayon d'ail des ours - tuile  
d'houblonnier

---

Longe de veau - jus corsé  
Farandole de légumes printaniers  
Mille-feuilles de pommes de terre

---

Chariot de fromage

ou

Ganache fondante - vanille - crumble cacao salé - fraises - pistaches

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 printanière  
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 printanière  
Mille-feuille de pommes de terre

---

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

71

# Menu végétarien

Fricassée de morilles fraiche - crème - cerfeuil citronné - feuilleté

---

Duo d'asperges - risotto crémeux au safran - œuf parfait

---

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.*