



Nos propositions de Menus (janvier - mars 2024)

- *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

Tartare de Gambero Rosso au gingembre et citronnelle à l'huile d'olive

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

Noix de St. Jacques snackées à l'arôme de café - mousseline et chips de panais

Sandre nacré du lac Majeur - écume safranée

Endives caramélisées à l'orange

Riz noir

Chariot de fromages

La montagne en chocolat et ses surprises Mousse toblerone - clémentines - cassis -

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

Contre-filet de bison - jus corsé au pinot noir

Farandole de légumes d'hiver

Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromage

ou

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

64

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

CH Filets d'omble chevalier meunière

Farandole de légumes d'hiver

Mille-feuille de pommes de terre

Pavlova chocolat - pomme citron vert – chantilly

71

Menu Volaille

Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges

Suprême de volaille jaune à l'ail noir et son jus corsé

Farandole de légumes d'hiver

Trofies légèrement crémé au basilic

Tartelette meringuées au citron vert

50

Menu végétarien

Poêlée de cardons - œuf 63° - émulsion de vacherin Mont d'or - truffe noire
melanosporum

Gnocchis rôtis - trésors de nos sous-bois - kaletts - velouté de potimarron -
pourpiers

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

67

*Les fromages peuvent être commandés avec tous les menus pour un
supplément de*

CHF 10 par personne.