



Nos propositions de Menus

(avril - juin 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

Pot-au-feu de foie gras croustillant aux saveurs exotiques

Charlotte du Léman - saumon fumé des Grisons - rafraîchi de petits pois -
crème de Gruyère

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

Sandre nacré du lac Majeur - écume safranée

Endives caramélisées à l'orange

Riz noir vénéré

Chariot de fromages

La surprise de notre pâtissier

Café et friandises

120 / avec un verre de vin à chaque plat 163

Menu Printaniers

Asperges verte grillées - œuf 63° - sabayon de chasselas à l'ail des ours - tuile
d'houblonnier

Veau à l'écume de morilles
Farandole de légumes printaniers
Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromage
ou
Parfait glacé à la Fée verte et nage de fraises

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

Charlotte du Léman - saumon fumé des Grisons - rafraîchi de petits pois -
crème de Gruyère

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

Variation de trois chocolats - fruits rouges

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

Duo d'asperges fondantes et croquante en salade - yaourt - citron - œuf -
cerfeuil - Sbrinz

Fleur de légumes - nid de quinoa - billes de navets - mousse de chevre et
miel

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.