



## 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.*