



Nos propositions de Menus

(juin - août 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 - mousseline d'artichauts à la vanille - oranges - girolles fraîches

Sandre nacré du lac Majeur - écume safranée

Fenouil 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 d'été

Palier de betterave et vieux Gruyère - éclats de noisette - réduction de betterave - balsamique blanc

Veau à l'écume de girolles
Farandole de légumes d'été
Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromage
ou
Harmonie exotique Yuzu-Coco - fraîcheur basilic

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'été
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'été
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'été

Trofies légèrement crémé au basilic

Instant fraîcheur pêche - menthe - sorbet cerises

50

Menu végétarien

Symphonie de légumes croquants - coulis crémeux de cresson - nuage de
crème double

Trofie fraîches aux trésors de sous-bois - petits pois - tomates datterino à
l'huile d'olive

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

63

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

CHF 10 par personne.