

## Nos propositions de Menus

- *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 DEGUSTATION

Noix de Saint-Jacques normande, émulsion au beurre de corail,  
fondue de blanc de poireaux et tuile dentelle à l'encre de seiche

---

Œuf fermier parfait 63°, crème de parmesan, dés de guanciale poivré,  
trésor de nos sous-bois rôtis et croûtons à l'ail noir

---

Feuilleté de ris de veau croustillant, tombée d'épinards  
et crème de morilles au cognac

---

Filet de féra du Léman, crème d'échalotes,  
risotto de riz venere et mini légumes glacés

---

Chariot de fromage

---

Tarte citron meringuée déstructurée

---

Café et friandises

129

TVA 8.1% inclus

## MENU D'HIVER dès 2 personnes

FR Escalope de foie gras à la fleur de sel, pommes flambées  
au calvados et réduction de vin rouge à la raisinée

---

FR Suprême de poulet jaune désossé cuit à basse température,  
sauce suprême, trésor de sous-bois, tombée d'épinards  
et risotto carnaroli à la mascarpone

---

Chariot de fromages

ou

Variation de trois chocolats - fruits rouges

64 par personne

## Menu Bœuf

DK Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis

---

CH Mignons de bœuf aux saveurs de la Provence  
Farandole de légumes  
Mousseline de pommes de terre

---

Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment

73

## Menu Poisson

FR Noix de Saint-Jacques normande, émulsion au beurre de corail,  
fondue de blanc de poireaux et tuile dentelle à l'encre de seiche

---

CH Filets d'omble chevalier meunière  
Farandole de légumes  
Pommes tournées au beurre persillé

---

Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé

73

## Menu Volaille

Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges

---

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

Farandole de légumes

Risotto à la mascarpone et trésor de sous-bois

---

Crème brûlée à la vanille et à la fève de tonka

53

## Menu végétarien

Velouté de chou-fleur à la mascarpone, chips de panais,  
crumble de fruits secs et huile de noix du Moulin de Sévery

---

Risotto crémeux - œuf 63° - émulsion de vacherin Mont d'or  
& truffe noire melanosporum

---

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

63

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

*CHF 12 par personne.*