

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.