

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

Menu 1

Salade de saison aux copeaux de parmesan

* * *

Emincé de volaille au curry vert

Riz parfumé

Légumes croquants

* * *

Crèmeux chocolat - orange

Fr. 29.-

Menu 2

Rouleaux de printemps en saladine

Et graines de sésame

* * *

Filet de porc en saltimbocca, jus au marsala

Risotto crémeux

Epinards en branches

* * *

Salade de fruits exotiques

Parfumée au thé des Indes

Fr. 32.-

Menu 3

Rosette de saumon

Aux légumes et beurre blanc à l'anis

* * *

Rumsteck de bœuf

Gratiné à la mozzarella

Tagliatelle au beurre

Tian provençal au basilic

* * *

Parfait glacé au Grand-Marnier

Fr. 36.-

Menu 4

Croustillant de crevettes en feuille de brick
Et crème de balsamique

* * *

Carré d'agneau en croûte d'olive et jus réduit au thym
Gratin dauphinois
Mille-feuille de légumes croquants

* * *

Trilogie chocolat - café
Coulis exotique et ses appétits

Fr. 39.-

Menu 5

Filet d'omble du lac rôti sur peau
Vinaigrette agrume - passion

* * *

Magret de canard laqué au miel et gingembre
Riz parfumé à la citronnelle
Farandole de légumes croquants au lait de coco

* * *

Carpaccio d'ananas à la coriandre
Et son sorbet coco

Fr. 53.-

Menu 6

Terrine de foie gras de canard et figues
Brioche tiède

* * *

Filet de veau glacé et parfumé à l'huile de tapenade
Croustillant de pommes de terre
Légumes sautés au pesto

* * *

Mousse citron vert - framboise

Fr. 61.-

NOS MENUS VEGETARIENS

Menu 7

Brochette de légumes provençale
Sur une brouillade d'œufs à l'huile de truffe

* * *

Croustillants de tofu au curry vert et légumes
Taboulé de quinoa à la citronnelle

* * *

Panna cotta aux fruits de saison

Fr. 31.-

Menu 8

Velouté de potimarron à la fourme d'Ambert
Et rosace de crème fouettée

* * *

Mille-feuilles de saumon aux légumes
Beurre blanc au basilic
Risotto vert à l'huile d'olive citron - gingembre

* * *

Salade de fruits au jasmin

Fr. 34.-