

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

Menu 1

Jeunes pousses de salade et tomates séchées

Vinaigrette aux graines torréfiées

* * *

Emincé de volaille aux noix de cajou

Riz basmati

Wok de légumes croquants

* * *

Salade de fruits exotiques

Parfumée au thé des Indes

Fr. 29.-

Menu 2

Croustillant des bois servi tiède

Sur un carpaccio de betteraves

Vinaigrette aux figues

* * *

Carré de porc à la sauge et jambon cru

Risotto vert

Farandole de légumes du moment

* * *

Parfait glacé au Grand Marnier

Fr. 33.-

Menu 3

Dos de saumon mi-cuit
Rôti sur peau et servi en nage
Mousseline de céleri et carottes au curcuma

* * *

Poitrine de pintade fermière rôtie au four
Emulsion au cerfeuil
Tagliatelles au pesto rouge et tian de saison

* * *

Trilogie chocolat-café

Fr. 38.-

Menu 4

Véritable pochouse du lac

* * *

Pièce de bœuf du Simmenthal sauce béarnaise
Pommes grenailles rôties au thym
Légumes à la plancha

* * *

Carpaccio d'ananas à la coriandre
Et son sorbet

Fr. 43.-

Tous nos prix s'entendent
TVA 8% incluse

*Si toutefois vous aviez un souhait ou un budget particuliers,
Nous nous tenons à votre entière disposition
pour concocter avec notre chef Gaël Brandy, le menu de votre choix selon la saison.*

*Vous pouvez également croiser les entrées / plats / desserts des menus proposés,
sous réserve d'une adaptation du prix du menu.*