

Menu du soir

Buffet de salades

ou

Salade gourmande de chèvre chaud Saint-Maure aux lardons

ou

Variation de tomate et mozzarella di Bufala au pesto sans ail

ou

Terrine de foie gras frais de canard et ses confits d'oignons

ou

Filet de loup de mer, tomate, olives et basilic

** * **

Entrecôte rassie sur os au grill sauce morilles

ou

Mignons de filet de veau aux chanterelles

** * **

L'abricot du Valais

*Ganache verveine citronnée, crumble, coulis et compotée d'abricots,
génoise amande et abricotine, son sorbet*

Menu : frs. 88.-

Propositions du jour

Variation de tomates et mozzarella di Bufala au pesto sans ail

Frs. 20.-

Chèvre frais de l'alpage du Lein, huile d'olive vierge et fleur de sel de Guérande

Frs. 15.-

Melon de Cavaillon et jambon cru de Parme

Frs. 24.-

Tataki de thon rouge et sa julienne de légumes au gingembre, soya et Wasabi

Frs. 32.-

Carpaccio de Sériole « King Fish » huile d'olive vierge, citron vert,
piment et coriandre frais

Frs. 34.-

* * *

Filet de turbot sauvage aux pistils de safran et herbes fraîches

Frs. 62.-

Filet de loup de mer sauvage, tomate, olives et basilic

Frs. 58.-

Côte de veau du Simmental rassie sur os au grill à la moutarde de Meaux

Frs. 58.-

Côte de cochon rassie sur os « Swiss Meat Gourmet » au grill

Frs. 48.-

Mignons de filet de veau du Simmental rassi sur os aux chanterelles

Frs. 58.-

Côte de bœuf « Swiss Gourmet Beef Grand Cru »

Frs. 68.-

* * *