

Menu du soir

Buffet de salades

ou

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

ou

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

ou

Salade gourmande de chèvre chaud aux lardons

ou

Nage de turbot sauvage aux épices et herbes fraîches

** * **

Entrecôte de bœuf rassie sur os sauce aux morilles

ou

Mignons de filet de veau du Simmental aux chanterelles

ou

Filet de loup de mer sauvage, tomates, olives noires et basilic

** * **

Plateau de fromages

** * **

Carpaccio d'ananas et son sorbet

Menu complet : frs. 98.-

Menu sans fromage : frs. 90.-

Propositions du jour

Variation de tomate et mozzarella di Bufala au pesto
Frs. 20.-

Saumon fumé d'Ecosse et sa fine crème raifort
Frs. 28.-

Tataki de thon rouge et sa julienne de légumes au gingembre, soya et Wasabi
En entrée Frs. 32.-

* * *

Nage de turbot sauvage aux épices et herbes fraîches
Frs. 62.-

Filet de loup de mer sauvage, tomate, olives noires et basilic
Frs. 58.-

Sole meunière de Hollande
Frs. 54.-

Côte de cochon rassie sur os « Swiss gourmet Meat Grand Cru » au grill
Frs. 48.-

Côte de veau du Simmental rassie sur os au grill à la moutarde de Meaux
Frs. 58.-

Côte de bœuf « Swiss Gourmet Beef Grand Cru »
Frs. 68.-

* * *