

Menu du soir

Buffet de salades

ou

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

ou

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

ou

Filet de turbot sauvage aux pistils de safran et herbes fraîches

ou

Carpaccio de Sériole « King Fish » à l'huile d'olive vierge et citron vert

** * **

Entrecôte rassie sur os aux morilles

ou

Mignons de filet de biche aux chanterelles

ou

Côtes d'agneau au grill sauce provençale

** * **

Plateau de fromages

** * **

*Mandarine soufflée, crème citron, sablé Breton, espuma vanille,
confit de mandarine et son sorbet*

Menu sans fromage : frs. 90.-

Menu complet : frs. 98.-

Propositions du jour

Carpaccio de Sériole « King Fish » huile d'olive vierge et citron vert
En entrée Frs. 32.-

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

Huîtres creuses Gillardeau NO 3
Les six : Frs. 30.-

* * *

Noix Saint-Jacques aux agrumes et endives
Frs. 58.-

Filet de turbot sauvage aux pistils de safran et herbes fraîches
Frs. 58.-

Filet de loup de mer sauvage, tomate, piment, oignons rouges et coriandre frais
Frs. 58.-

Sole de Hollande entière meunière
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.-

Ribeye US Beef au grill
Frs. 58.-

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