

# *Menu du soir*

*Buffet de salades*

*ou*

*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 sauvage de ligne, tomate, olives et basilic*

*ou*

*Salade gourmande de homard tiédi à l'huile d'olive vierge*

*\* \* \**

*Entrecôte rassie sur os au grill sauce morilles*

*ou*

*Mignons de filet de biche aux chanterelles*

*\* \* \**

## *La Mandarine*

*Croustillant feuilletine, crémeux chocolat mandarine,  
Tuile, suprême de mandarines et son sorbet*

*Menu : frs. 98.-*

## *Propositions du jour*

Tomates et mozzarella di Bufala au pesto sans ail  
*Frs. 20.-*

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

Salade gourmande de homard tiédi à l'huile d'olive  
*Frs. 36.-*

Linguine au homard sauce bisque  
*Frs. 38.-*

Huîtres creuses spéciales « Ancelin N0 3 »  
*Les six : frs. 30.-*

\* \* \*

Filet de turbot sauvage aux pistils de safran, herbes fraîches et perles de légumes  
*Frs. 62.-*

Filet de loup de mer sauvage de ligne, 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 rassis sur os aux chanterelles  
*Frs. 58.-*