

MENU D'AFFAIRES

Terrine de foie gras frais de canard et ses oignons confits
ou
Salade gourmande de homard tiédi à l'huile d'olive vierge

* * *

Suprême de chapon sauce aux chanterelles
ou
Entrecôte de bœuf rassie sur os aux morilles

* * *

Gourmandise à la mandarine

*(Marmelade et coulis de mandarine,
crémeux caramel et sorbet mandarine Corse)*

* * *

Frs. 72.-

PROPOSITIONS

Saumon fumé d'Ecosse crème raifort
Frs. 32.-

Huitres creuses Spéciales de Cancale No 3
Les six Frs. 30.-

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

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

* * *

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

Filet de turbot sauvage aux pistils de safran et herbes fraîches
Frs. 62.-

Côte de veau du Simmental sauce moutarde de Meaux
Frs. 58.-

Côte de cochon « Premium Swiss Meat » au grill
Frs. 48.-