



LE MENU GOURMAND 58- CHF

Boulettes de viande à la tomate et gingembre

Ou

Soupe aux moules safranée

Ou

Saladine de betteraves rouges et boule de Belp,

Sa mousseline et salade mesclun

Suprême de pintade aux épices et sa garniture

Ou

Filet de daurade royale à l'huile d'olive et citron

Ou

Mille feuilles de légumes et champignons du moment à la ciboulette

Notre assiette de fromages affinés (4 sortes)

Ou

Mille feuilles caramélisé à la mousse de marrons, glace chocolat

Ou

Crumble de « petit Lu » aux poires, sorbet poire



LE MENU RAISIN Chf. 140.-

*Foie gras de canard aux fruits secs, enrobé d'une gelée de porto,
Saladine de cardons et mélange de noix*

*Queues de cigales de mer rôties et beurre d'échalotes,
Petit risotto à l'aneth et crème « homardine »*

*Entrecôte de bœuf double, sauce au vin rouge réduit,
Légumes d'hiver*

Crèmeux au chocolat sur sa Dacquoise, crème glacée à l'Amaretto

MENU SURPRISE DU PATRON Chf. 180.-

Accompagné de ses vins Chf. 60.- par personne

(Menu servi jusqu'à 21h00)

LES CLASSIQUES (Portion entrée)

*Terrine de foie gras de canard aux pommes confites,
Enrobée d'une gelée de porto rouge* Chf. 32.-

Cassolette de homard breton à la menthe fraîche Chf. 49.-

Homard breton aux poireaux confits et caviar Chf. 59.-



LES ENTREES

<i>Salade Mesclun et sa vinaigrette</i>	<i>Chf. 16.-</i>
<i>Crème de courge, ses graines et croûtons</i>	<i>Chf. 18.-</i>
<i>Cassolette aux chanterelles, herbes et échalotes, Crème à la ciboulette</i>	<i>Chf. 24.-</i>
<i>Filet de féra fumé, son effiloché moutarde, salade à l'aceto</i>	<i>Chf. 24.-</i>
<i>Tartelette aux langoustines et noix de St Jacques à la citronnelle</i>	<i>Chf. 26.-</i>
<i>Salade et poêlée de noix de ris de veau aux petits oignons Vinaigrette au vin rouge</i>	<i>Chf. 28.-</i>
<i>Foie gras de canard chaud aux betteraves rouges Vinaigrette aux coings</i>	<i>Chf. 32.-</i>
<i>Terrine de foie gras de canard au naturel</i>	<i>Chf. 32.-</i>
<i>Sauté de chevreuil Ortner aux lardons, champignons et herbes</i>	<i>Chf. 32.-</i>

LES POISSONS

<i>Les Poissons nobles du Léman de notre pêcheur Mr. Monbaron, Selon arrivage (Omble, Brochet, Truite, Féra)</i>	
<i>Filets de perches du Léman, sauce au champagne, Frites ou pommes nature</i>	<i>Chf. 42.-</i>
<i>Risotto mariniera à l'aneth et beurre de homard</i>	<i>Chf. 36.-</i>
<i>Maigre de la pêche corse et brochette de noix de St Jacques Au safran</i>	<i>Chf. 59.-</i>
<i>Dos de loup de mer cuit sur gros sel, tartare d'aubergines Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive</i>	<i>Chf. 62.-</i>



LES VIANDES

<i>Rognons de Veau en tranches, sauce à la moutarde de Meaux</i>	<i>Chf. 44.-</i>
<i>Noix de ris de veau rôtie au four, sauce à la citronnelle</i>	<i>Chf. 49.-</i>
<i>Entrecôte Simmental, réduction au vin rouge</i>	<i>Chf. 49.-</i>
<i>Carré de veau aux champignons, crème à la ciboulette</i>	<i>Chf. 56.-</i>

LA BROCHE

<i>Le Coquelet de nos fermes sauce aux herbettes</i>	<i>Chf. 39.-</i>
<i>Travers de porc à la broche, marinade maison et pomme frites</i>	<i>Chf. 42.-</i>
<i>Carré d'agneau, jus à l'estragon min 2 pers (par personne)</i>	<i>Chf. 58.-</i>
<i>Poularde des Landes, crème à la sauge min 2 pers (par personne)</i>	<i>Chf. 59.-</i>
<i>Côte de bœuf « Simmental », au poivre noir du Tessin min 2 pers (par personne)</i>	<i>Chf. 64.-</i>
<i>Filet de bœuf de nos monts, sauce au vin rouge</i>	<i>Chf. 64.-</i>
<i>Gigot d'agneau de lait des Pyrénées, jus monté au beurre min 2 pers (par personne)</i>	<i>Chf. 69.-</i>

Toutes les viandes sont accompagnées de pommes fondantes et légumes de saison