



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

Ile flottante revisitée, caramel au beurre salé et glace vanille

Ou

Profiteroles, sauce chocolat et amandes grillées



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*

*Queue de cigale de mer rôtie au beurre d'échalotes,
Petit risotto à l'aneth et crème « homardine »*

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

Boule fondante au chocolat et à la poire façon « Belle-Hélène »

MENU SURPRISE DU PATRON Chf. 180.-

Accompagné de ses vins Chf. 60.- par personne

(Menu servi jusqu'à 21h00)



LES CLASSIQUES (Portion entrée)

<i>Terrine de foie gras de canard au naturel</i>	<i>Chf. 32.-</i>
<i>Cassolette de homard breton à l'aneth</i>	<i>Chf. 49.-</i>
<i>Homard breton aux poireaux confits et caviar</i>	<i>Chf. 59.-</i>
<i>Ravioles de noix de st Jacques au caviar, sauce champagne</i>	<i>Chf. 89.-</i>

LES ENTRÉES

<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 cardons, herbettes et parfum de Boule de Belp</i>	<i>Chf. 26.-</i>
<i>Huîtres (Marennes ou Belon) tièdes, confit de poireaux Sauce champagne</i>	<i>Chf. 28.-</i>
<i>Tartelette aux noix de st Jacques à la citronnelle</i>	<i>Chf. 26.-</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 aux fruits secs, Enrobé d'une gelée de Porto rouge, saladine de cardons</i>	<i>Chf. 32.-</i>
<i>Langoustines aux endives belges et bouillon d'herbettes au beurre</i>	<i>Chf. 32.-</i>
<i>Queue de cigale de mer rôtie au beurre d'échalote, Coulis homardine, petit risotto à l'aneth</i>	<i>Chf. 42.-</i>



LES POISSONS

*Les Poissons nobles du Léman de notre pêcheur Mr. Monbaron,
Selon arrivage (Omble, Brochet, Truite, Féra)*

*Filets de perches du Léman, sauce au champagne,
Frites ou pommes nature* Chf. 42.-

Queues de langoustines au curry, riz aux légumes et épices Chf. 59.-

*Maigre de la pêche corse,
Saladine de concombres et poivrons à l'origan, coulis de féta* Chf. 49.-

*Dos de loup de mer cuit sur gros sel,
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive* Chf. 62.-

LES VIANDES

Rognons de Veau en tranches, sauce à la moutarde de Meaux Chf. 44.-

Noix de ris de veau rôtie au four, sauce à la citronnelle Chf. 49.-

Entrecôte Simmental, réduction au vin rouge Chf. 49.-

Carré de veau aux champignons, crème à la ciboulette Chf. 56.-

LA BROCHE

Le Coquelet de nos fermes sauce aux herbettes Chf. 39.-

Travers de porc à la broche, marinade maison et pomme frites Chf. 42.-

Carré d'agneau, jus à l'estragon min 2 pers (par personne) Chf. 58.-

Poularde des Landes, crème à la sauge min 2 pers (par personne) Chf. 59.-

*Côte de boeuf « Simmental », au poivre noir du Tessin
min 2 pers (par personne)* Chf. 64.-

Filet de boeuf de nos monts, sauce au vin rouge Chf. 64.-

*Gigot d'agneau de lait des Pyrénées, jus monté au beurre
min 2 pers (par personne)* Chf. 69.-

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

