



LE MENU RAISIN Chf. 130.-

*Gaspacho maison aux queues de langoustines
Et fricassée de légumes*

*Ouf poché aux asperges, saumon fumé
Et caviar*

*Pièce de selle de veau de nos fermes
Aux truffes d'été*

*Macaron maison garni d'une poêlée de mirabelles au pignon de pin
Son émulsion à l'amande
Accompagné de son sorbet yogourt*

MENU SURPRISE DU PATRON Chf. 180.-

Accompagné de ses vins Chf. 60.- par personne



Les truffes d'été et le homard Breton

<i>Saladine tiède aux courgettes, chanterelles et truffes</i>	<i>Chf. 46.-</i>
<i>Œuf poché froid et saladine de poularde aux truffes</i>	<i>Chf. 46.-</i>
<i>Cassolette au Homard et petits légumes à la menthe fraîche « Le plat préféré de Guy »</i>	<i>Chf. 49.-</i>
<i>Le homard et les truffes, émulsion de sauce champagne</i>	<i>Chf. 59.-</i>
<i>Fines tranches de bœuf crues marinées, parmesan Croquant de fenouil et truffes</i>	<i>Chf. 59.-</i>

LES ENTREES

<i>Salade Mesclun et sa vinaigrette</i>	<i>Chf. 16.-</i>
<i>Crème de carotte froide et sa mousseline aux herbettes</i>	<i>Chf. 16.-</i>
<i>Carpaccio de thon et thon mi-cuit aux deux coulis</i>	<i>Chf. 28.-</i>
<i>Filets de Perches du Léman, fondue de poireaux, Sauce champagne</i>	<i>Chf. 32.-</i>
<i>Fines tranches de saumon fumé, crème au caviar Et saladine du potager</i>	<i>Chf. 32.-</i>
<i>Gaspacho maison aux queues de langoustines Et fricassée de légumes</i>	<i>Chf. 36.-</i>
<i>Terrine de Foie Gras, espuma aux champignons Et pain paysan toasté</i>	<i>Chf. 36.-</i>
<i>Escalope de foie gras chaud, légumes et fruits à l'aigre doux</i>	<i>Chf. 36.-</i>



LES POISSONS

<i>Poissons nobles du Léman selon arrivage De notre pêcheur M. Monbaron</i>	
<i>Filets de Perches du Léman meunière et sauce au champagne, Frites ou pommes nature et salade</i>	<i>Chf. 46.-</i>
<i>Cabillaud fumé maison servi chaud Au confit d'oignons rouge à l'huile d'olive</i>	<i>Chf. 49.-</i>
<i>Rouget barbet de Bretagne en minestrone au basilic Ses légumes et pâtes</i>	<i>Chf. 52.-</i>
<i>Filet de turbot servi en pot-au-feu au safran</i>	<i>Chf. 64.-</i>
<i>Bar de ligne cuit sur gros sel, pommes mousseline Légumes du potager et coulis aromatiques</i>	<i>Chf. 68.-</i>

LES VIANDES

<i>Travers de porc mariné cuit à la broche, pommes frites</i>	<i>Chf. 42.-</i>
<i>Coquelet cuit à la broche, sauce aux herbettes Et garniture du potager</i>	<i>Chf. 42.-</i>
<i>Vitello tonato, frites</i>	<i>Chf. 42.-</i>
<i>Rognon de veau en tranches à la moutarde</i>	<i>Chf. 44.-</i>
<i>Noix de riz de veau poêlée, aux noix, pistaches et citron</i>	<i>Chf. 49.-</i>
<i>Tartare de bœuf, salade mesclun, frites Et pain paysan toasté</i>	<i>Chf. 48.-</i>
<i>Entrecôte Simmental de notre boucher Perroud Au vin rouge et sa garniture</i>	<i>Chf. 49.-</i>
<i>Pièce de selle d'agneau Mc Gilly et son jus aux herbettes</i>	<i>Chf. 54.-</i>
<i>Carré de veau aux chanterelles</i>	<i>Chf. 56.-</i>
<i>Filet de bœuf rôti au four et sa garniture estivale</i>	<i>Chf. 64.-</i>



LE MENU GOURMAND CHF. 55.-

Minestrone froid à notre façon et noix de st-jacques

Ou

Fines tranches de bœuf cru marinées au basilic et parmesan

Câpres et tomates sherry confites

Ou

Soupe de melon à la menthe

Vitello tonato aux courgettes, pommes frites

Ou

Spaghetti aux crevettes, ail et herbes

Ou

Crêpes aux champignons et légumes du moment

Assiette de fromages

Ou

Déclinaison de rouge, tuile miel et thym en étage

Sur un lit crémeux à la pistache

Ou

*Trilogie de crème brûlée aux parfums d'ailleurs
Chocolat du Mexique / thé vert Matcha, Violette*