

Menu Prestige

Saumon Gravlax
légumes à l'asiatique et mayonnaise Wasabi

Foie Gras poêlé au gré des saisons

Grenadin de veau
variation de légumes et pommes de terre fondantes

Fromages d'ici et d'ailleurs

Feuilleté aux fruits de saison
Glace à la vanille

Sans fromage : CHF 80.00 par personne

Avec fromage : CHF 90.00 par personne

(Prix hors boissons)

Menu 1

Feuilleté aux champignons

Filet de loup de mer
confiture de tomates et citrons verts
ragout de quinoa aux légumes

Palet Breton et bavarois vanille au cœur
mangue passion

À CHF 43.00 par personne (hors boissons)

Menu 2

Tartare de saumon et avocat

Entrecôte de bœuf, sauce Béarnaise
Pommes Dauphines et légumes du jour

Tiramisu à la mangue et basilic

À CHF 56.00 par personne (hors boissons)

Menu 3

Tartare de crabe et carpaccio de St Jacques
au poivre rose

Dos de cabillaud sur sa julienne de légumes
Sauce vierge et pommes de terre natures

Tarte tatin, caramel beurre salé et sa glace

À CHF 52.00 par personne (hors boissons)

Menu 4

Pavé d'omble chevalier au naturel
Ratatouille froide

Souris d'agneau confite à basse
température, Gnocchi à la sauge
et mousseline de carottes à la sauge

Tarte au citron meringuée

À CHF 49.00 par personne (hors boissons)

Menu 5

Salade Paysanne

Suprême de poulet jaune au curry rouge
riz Basmati et variation de légumes

Mousse au chocolat maison et son coulis
de fruits rouge

À CHF 39.00 par personne (hors boissons)