

MENU

pour groupes dès 8 personnes

ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ ET PÂTÉ EN CROUTE	11.-
VOL AU VENT DE RIS DE VEAU aux truffes et fondue de poireau	13.-
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS DE SAISON	12.-
POÊLÉE DE NOIX DE ST JACQUES tombée de mangue et émulsion safranée	14.-

PLATS

FILET MIGNON DE PORC DE SALAVAU sauce aux morilles, gratin dauphinois et légumes du marché	28.-
CARRÉ DE VEAU RÔTI sauce moutarde à l'ancienne, paillasson de pomme de terre et légumes du marché	38.-
RÔTI DE PORC DE SALAVAU sauce champignons de saison, pomme de terre boulangère et légumes du marché	23.-
FILETS DE PERCHE DU LAC MEUNIÈRE sauce tartare, pomme de terre nature et légumes du marché	36.-
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS RASSIE réduction vin rouge à l'échalotte, tagliatelles au beurre et légumes du marché	34.-

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT coulis de saison et boule de glace	11.-
MOUSSE AUX FRUITS DE SAISON	9.-
CRÈME BRULÉE AU ROMARIN	9.-
ASSIETTE DE FROMAGE D'ICI ET D'AILLEURS	10.-

La réservation se fait par téléphone au +41 77 426 85 53, et le menu doit être validé au minimum une semaine avant la date de la venue du groupe. Le menu comprend au moins une entrée, un plat et un dessert, identiques pour l'ensemble des convives. Nous restons toutefois à l'écoute pour toute adaptation en cas de restrictions alimentaires.

