

Les entrées

Le foie gras terrine de canard au naturel,

Figues sauvages et Brioche tiède 29.-

Le tartare de thon rouge au curry rouge

Saladine de légumes croquants et vinaigrette à la mangue 28.-

Les langoustines snackées ,

Bruschetta de légumes confits à l'huile de Sicile 32.-

Les Jambonnettes de grenouilles tièdes,

Bouquet de roquette sauce César et copeaux de parmesan 32.-

Le tartare de filet de Bœuf aux piments d'Espelette

Grosses chips maison 28.-

Le gaspacho de tomates cœur de Bœuf servi glacé,

Mousseux de concombre, toast à la tapenade et Sérano 22.-

Les escalopes de foie gras chaud de canard

Buisson de mesclun vinaigrette à la framboise 32.-

Les poissons

Les langoustines justes snackées

En nage de gaspacho 59.-

Le bar rôti sur peau,

Tartare de tomates séchées & coulis de petits pois verts 48.-

Le filet de Dorade royale

Chanterelles poêlées et jus d'herbes fraîches 46.-

Les filets de perches du lac Léman meunière 41.-

Les viandes

Le filet de bœuf de Simmental

Réduction de syrah et poivre de Tasmanie 55.-

Le carré d'agneau rôti au thym

Coulis de cresson et sauce moutarde 49.-

Le pigeon de Racan

Fumé aux sarments de vignes, jus au foie gras 55.-

Le ris de veau confit au four

Aux pleurotes grise, sauce à la marsala 49.-

Dès deux personnes

Le châteaubriand sauce béarnaise 58.-/pers

Service et tva 7.6% inclus

Provenances : agneau NZ/ Bœuf, CH /Canard, pigeon, foie gras FR/

Le menu de Saison 75.-

Le gaspacho de tomates cœur de Bœuf servi glacé,

Mousseux de concombre, toast à la tapenade et Sérano

Les filets de perches du lac Léman meunière

La trilogie de crèmes brûlées (tonka, citron, chocolat) glace malabar

Le menu Mer 85.-

Le tartare de thon rouge au curry rouge

Saladine de légumes croquants et vinaigrette à la mangue

Le filet de Dorade royale

Chanterelles poêlées et jus d'herbes fraîches

Le crumble à la rhubarbe et fraises, glace vanille

Le menu Tentation 109.-

Le foie gras terrine de canard au naturel

Figues sauvages et Brioche tiède

Le bar rôti sur peau,

Tartare de tomates séchées & coulis de petits pois verts

Le carré d'agneau rôti au thym

Coulis de cresson et sauce moutarde

La mousse de mascarpone coulis de fraises Gariguettes

Glace au thym citronné

Le menu Gourmand 129.-

Les escalopes de foie gras chaud de canard

Buisson de mesclun vinaigrette à la framboise

Les langoustines snackées

Bruschetta de légumes confits à l'huile de Sicile

Le filet de bœuf de Simmental

Réduction de syrah et poivre de Tasmani

Le moelleux au chocolat, glace ovomaltine