

# Menus du lundi 12 octobre au dimanche 18 octobre 2020

## Entrées

  **Velouté de céleri et châtaignes aux éclats de noisettes**




*Chestnut and celeri cream, hazelnut pieces*

ou

**Pâté en croute au faisan et fruits secs, compoté d'oignons rouge**

*Pheasant pate en croute with dried fruits and stewed red onions*

## Plats principaux

   **Filet de daurade saisi, jus infusé au poivre de Sichuan, timbale de lentilles de Sauvigny et légumes du marché**

*Snacked sea bream fillet, broth with Sichuan pepper, lentils from Sauvigny and market vegetables*

ou

**Médailon de cerf rôti, jus à l'ail noir déglacé au whisky, pressé de choux rouges et spätzlis**

*Snacked deer medallion, black garlic and whisky broth, mashed red cabbage and spätzlis*

ou

  **Risotto tessinois aux champignons des bois**

*Risotto from Ticino and mushrooms*

## Desserts

**“L'Eclair” crème légère à la vanille, éclats de marrons et sauce au chocolat “Favarger”**

*« L'Eclair » light vanilla cream, chestnut pieces and Favarger chocolate sauce*

ou

  **Pamplemousse et coing pochés à l'hibiscus, granité au thé Tchai**

*Poached grapefruit and quince with hibiscus and Tchai tea granita*

**Menu: 48.- Entrée: 12.- Plat principal: 25.- Dessert: 11.-**

 sans lactose  végétarien  végétarien  sans gluten  sans œufs



TVA INCLUSE 7,7%

Tous nos tarifs sont en francs Suisse et soumis à modifications

\* Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, notre personnel vous renseignera volontiers.

## A partager

**Trio de gourmandises et son pain « Ciabatta » (pour deux personnes) 23.-**

 Marmelade d'aubergines aux olives  Mousse de saumon des Grisons fumé, crème de poireaux au raifort

 Mousse de chèvre frais « Champ Courbe » aux fines herbes et confiture de tomates au piment d'Espelette

## Entrées

  **Foie gras de canard en terrine 27.-**

Foie gras (FR) cuit au naturel, mariné au vin de pommes et raisins, brioche maison toastée

**Viande séchée de bœuf du Valais 32.-**

Fines tranches de bœuf séchées aux épices des alpes, oignons, cornichons, chanterelles au vinaigre et pain de seigle valaisan aux noix

  **Risotto de céleri aux truffes fraîches (plat principal 29.-) 19.-**

Céleri de la ferme Courtois cuit comme un risotto à l'huile de truffes et fines lamelles de truffe d'été

## Viandes

  **Entrecôte de bœuf « Charolais » 56.-**

Pièce de bœuf (FR) grillée, sauce aux éclats de morilles, pommes grenailles et légumes racines confits

 **Duo d'agneau de Genthod 47.-**

Noisette et poitrine d'agneau de la ferme « Pré Vert » rôtie et farcie aux herbes fraîches, jus corsé au romarin, polenta du tessinoise aux noisettes et légumes confits

## Poissons

**Filets de perches « tradition » meunière (Lac Léman 49.-) 39.-**

Perches « sauvages » (Estonie) saisies meunière, sauce tartare maison, pommes frites et salade verte

  **Filet de féra du Léman 41.-**

Filet de féra saisi, jus émulsionné au galanga, pressé de potimarron au zestes de citrons confits, légumes racines confits

## Desserts

  **Mousse au chocolat praliné de chez « Favarger » 14.-**

Zestes d'oranges confits

  **Pomme de Bossy pochée à la vanille 12.-**

Pomme « Merac » pochée au miel de Collex-Bossy et farcie de fruits secs (sans sucre ajouté)

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs

TVA INCLUSE 7,7%

Tous nos tarifs sont en francs Suisse et soumis à modifications

\* Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, votre serveur vous renseignera volontiers