

Entrées

Bisque d' écrevisses du Léman/ saucisses aux choux et carottes 26.-


Escalope de Foie Gras de canard *Premium* bouillon Dashi& shiitake 34.-

L' œuf bio frit en chapelure japonaise/ poireau & salsifis 19.-

Tagliatelles fraîches « al Ragú » / espuma d' oignons confit 21.-

Salade verte/ vinaigrette/ croûtons et graines 9.-

Tous nos produits laitiers et d' économat proviennent de la région ou de Suisse en majorité ! N' hésitez pas à consulter le chef en cas de questions !

Follow us  



Plats

Pointes de filet de bœuf romand marinées/ sauce Béarnaise/ légumes du marché/ pommes rissolées 47.-

Fondant de jarret de veau Romand & gremolata/ écrasé de pdt/ légumes du marché 42.-

Filet de canette de la Dombes/ jus au cassis/ rutabaga/ pommes rissolées 44.-

Crevettes en tempura (friture légère)/ sauce Ponzu soja et agrume/ riz cantonais et légume du moment 41.-

Pêche du jour au four/ croûte à l' aneth/ épinards à la crème/ écrasé de pdt
41.- ou 46.- (selon arrivage)

Risotto au pesto de persil/ racines/ Sbrinz 31.-

Tagliatelles fraîches « al Ragú » / espuma d' oignons confits 29.-

ENFANTS - KIDS :-) Tous nos plats peuvent être adaptés et cuisinés en demi-portion

Nos provenances :

Bœuf : Suisse romande - Poisson : 3 Lacs – Veau : Suisse romande– Porc : Suisse romande - Canette : France- Foie gras : France
Crevettes : Vietnam



Follow us  