

POUR COMMENCER

<i>La terrine de chevreuil et sa viande séchée</i>	25.--
<i>Velouté de potimarron chataigne</i>	17.--
<i>Le tartare de saumon au raifort</i>	24.--
<i>L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe</i>	27.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	24.--
<i>Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchaule</i>	28.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	24.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	29.--

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	46
<i>du Lac Léman (selon arrivage)</i>	54
<i>L'escalope de saumon, riz noir</i>	46
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	48
<i>Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons</i>	47
<i>Le filet de loup poêlé et riz Venere</i>	46
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44

LES VIANDES

<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	58
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	41
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	43

LES GOURMANDISES

A commander en début de repas :
Notre soufflé aux fruits de la passion (2 pers. minimum) 18

Demander la carte des desserts

AMIDNOTRE
BUSINESSLUNCH
55.-fr

MENU ST HUBERT

95.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table.

L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe

Les noix de St-jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille

Le chariot de fromages frais et affinés

La crème brûlée au vin cuit

MENU FIN BEC

115.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table.

L'escalopine de foie gras de canard aux coings caramélisés

Notre bisque de homard en croûte

Le tournedos de bœuf poêlé dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages frais et affinés

Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme

MENU BACCHUS

130.—fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table.

La terrine de chevreuil et ses salades autonales

Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille

Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon

Le chariot de fromages frais

Le soufflé aux fruits de la passion

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.