

menu de pâques

midi & soir



les grignotages

truite du Léman marinée et fumée aux sarments de vignes
shot d'écrevisses du léman au safran bio
cromesquis de poulet de la gruyère et rougail

ooooo

mongolfière aux morilles fraîches

les « belles » du valais – asperges blanches & vertes
ail des ours

ooooo

pavé de sandre sauvage à la plancha

pak choi au citron vert- émulsion au curry doux

ou

ballotine de pigeon farcie au foie gras

saladines, chutney de pommes et pain brioché

ooooo

selle d'agneau de nos pâturages– l'épaule confite très lentement
jus à l'orientale – pommes anna au thym

ou

contrefilet de bœuf « swiss black angus » – rôti entier au four

sauce aux appétits – polenta gratinée au pecorino

ooooo

parfait glacé aux noisettes du piémont caramélisées

coulis d'orange et eau-de-vie de noisettes

ou

bergamotte et agrumes – sorbet maison et son shot

(Tuile et langue de chat choco)

ou

fromages du pays – bel assortiment

o

menu complet fr. 110.- / menu sans montgolfière fr. 95.-

sous réserve de modification

**joyeuses fêtes
de pâques**



bon appétit !!!!