

MENU DE PÂQUES MIDI & SOIR

les grignotages

malakoff de **sbrinz** et rougail

truite de vionnaz marinée et fumée
aux sarments de vignes
croustillant de **sanglier de noville**

ooooo

shot d'**écrevisses du léman** au safran bio
tartare de **sandre lago maggiore**

ooooo

vol-au-vent aux **morilles fraîches** et
les premières **asperges vertes & blanches du valais**

ooooo

agneau de lait des pâturages **de bruson**
le **gigot et l'épaule** confits 15 heures
jus corsé aux herbes du jardin
polenta gratinée du **domaine de la pérolle**

ou

contrefilet de bœuf « swiss black angus »
rôti entier au four
sauce aux appétits
gratin de **pommes de terre jelly de rennaz**

ou

Poisson du jour – selon l'humeur du chef

ooooo

parfait glacé aux **noisettes du piémont**
coulis d'orange et caramel au beurre salé

ou

baba au limoncello – sorbet maison et son shot

ou

fromages du pays – bel assortiment

ooooo

o

menu complet fr. 110.-

*sous réserve de modification
adaptable à tous les régimes*

