

GRANDES TABLES

MENU DU SOIR



Menu en version "cossue" (apéritif, entrée, plat, dessert)	68
Menu en version "légère" (saladier à partager, plat, dessert)	55
Supplément filet de boeuf	8
Gruyère d'alpage 18 mois	8

APÉRITIF

Olives marinées et tomates séchées 🍴

A PARTAGER

Saladier à partager

ENTRÉES

Vol-au-vent de la B.M. 🍴

champignons des bois - crème - pousses d'épinards

Salade de betteraves du marché et chèvre de Forel 🍴

huile de noix de Sévery - poires - pulpe de topinambour

Salade hivernale de magret de canard fumé

chips de panais - poires croquantes - raisinée

Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre et citron vert

mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé

Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy

radis croquants - pommes de terre à la livèche et moutarde en grains

PLATS

Tartare de boeuf "classique" et beurre salé

mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

Saumon d'Ecosse mi-cuit - beurre blanc au Champagne

risotto Carnaroli aux pousses d'épinards

Suprême de poulet fermier - sauce aux bolets

pommes de terre grenaille - légumes du marché

Ravioli de Mauro ricotta et courge du marché 🍴

crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan

Fondant de veau à la moutarde du Moulin de Sévery

risotto Carnaroli - légumes du marché

Curry vert de légumes au gingembre, coriandre, lait de coco et tofu Bio Suisse 🍴

riz parfumé à la citronnelle

Filet de boeuf aux morilles et oignons confits (supplément 8.-)

pommes de terre grenaille - légumes du marché

DOUCEURS

Profiteroles glacées à la vanille bourbon - sauce au chocolat Alpaco 66%

Crumble aux pruneaux, glace artisanale à la cannelle

Sorbet citron arrosé à la Vodka artisanale de Paudex

🍴 plats végétariens

Notez que ce menu est indicatif - Notre cuisine changeant au gré des saisons (et de l'humeur de notre chef), certains plats sont susceptibles d'être remplacés par des plats de «standing» équivalent. Nous vous proposerons toujours au minimum deux options carnivores, une piscivore et une végétarienne. Le menu est imposé à toute la table, mais les convives choisissent entrée et plat le soir même ! Si les options ci-dessus ne vous satisfont pas, vous pouvez élaborer un menu sur mesure à partir de 85.- par convive.

En cas d'annulation moins de 24 heures à l'avance, nous les menus annulés seront facturés si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.