



LE MENU "GRANDES TABLES"

AMUSE-BOUCHE

Feuilletés maison et olives marinées

ENTRÉES

Vol-au-vent de la «B.M.»
aux champignons des bois - crème - pousses d'épinards

Saladine hivernale de betteraves et fromage de chèvre de Forel
radis - poires croquantes - huile de noix

Terrine de caille artisanale et chutney de figues
mesclun de salade et pain de campagne grillé

Saladine de magret de canard fumé au poivre Tilfda
pulpe de topinambour - chips de panais - radis croquants

Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre et citron vert
mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé

PLATS

Tartare de boeuf "classique" et beurre salé
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

Suprême de poulet fermier à l'huile de truffe
grenailles au romarin - légumes du marché

Saumon d'Ecosse mi-cuit au cresson et fenouil croquant
risotto Canaroli aux pousses d'épinards

Ravioli de "Mauro" ricotta et truffe noire
crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan

Noix de st-Jacques au Champagne (supplément 8.-)
risotto Carnaroli aux pousses d'épinards

Filet de boeuf aux morilles et oignons confits (supplément 8.-)
grenailles au romarin - légumes du marché

DOUCEURS

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

Crumble de pruneaux - glace artisanale à la cannelle

Sorbet citron arrosé à la Vodka artisanale de Paudex

.....
Entrée, plat, dessert

68

Supplément filet de boeuf
ou noix de st-jacques

8

Huitres fines de Claires n°3
12pces à partager

26

Gruyère d'Alpage 18 mois

8

.....
: **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 et que vous souhaitez du filet de
: boeuf de Kobe, du homard ou de la truffe blanche d'Alba, notre chef sera ravi
: d'élaborer un menu sur mesure, à partir de 85.- par convive !