

Menu Saveur

Caviar de saumons frais et fumés en verrine

**** * ****

Cailles désossées poêlées aux morilles

Risotto à la roquette

Bouquetière de légumes

**** * ****

***Bombe glacée exotique
et son coulis de framboise***

CHF 54.--

Menu Rendez-vous

***Carpaccio de bœuf
aux copeaux de Parmesan Reggiano***

**** * ****

Filet de turbotin poêlé au vert

Timbale de riz safrané

Bouquetière de légumes

**** * ****

***Coque au chocolat croquant
et fraises marinées***

CHF 66.--

Menu Dégustation

Asperges blanches et jambon cru de Parme

** * **

Filets de rouget poêlés au sel noir de Hawaï

** * **

Pavé de bœuf sauce Voronoff

Nouilles larges

Bouquetière de légumes

** * **

Fines tranches d'ananas et sorbet coco

CHF 75.--

Vin blanc

St-Saphorin AOC, « Les Fosses » Fils Rogivue

70 cl CHF 38.- 37.5 cl CHF 27.-

Vins rouges

Humagne Les Mazots AOC Valais Maurice Gay

2008 75cl CHF 49.- 1 dl 7.-

Arabesque AOC Valais Giroud vins

(Assemblage de Cabernet franc, Cabernet Sauvignon,

Syrah et Pinot Noir)

2005 75cl CHF 49.- 1 dl 7.-

Mas des Montagnes, Côte de Roussillon N. & M. de Lorgèril

(Assemblage de Grenache, Carignan et Syrah)

2007 75cl CHF 49.- 1 dl 7.-

Château Bernadotte Haut-Médoc — Cru Bourgeois

1999 75cl CHF 69.-