



Menu Neptune

fr.64.00

*Carpaccio de saumon et noix de St. Jacques
A la citronnelle et légumes croquants*

★ ★ ★

*Duo de féra du lac et omble au vin blanc
De Dézaley, Grand cru du Lavaux*

★ ★ ★

Dessert du jour

Salade verte

Salade mêlée

Velouté de carottes au gingembre et chair de gambas

Terrine de foie gras de canard au Monbazillac

Carpaccio de bœuf aux chanterelles et Grana Padano

Carpaccio de saumon et noix de St. Jacques

à la citronnelle et légumes croquants

Salade de Poulpe, façon Méditerranéenne

Salade Dolce Vita

(tomates, melon, jambon cru de Parme et Burrata di Andria)

Risotto aux chanterelles et flocons de burrata di Andria

Risotto Impériale (morilles et huile de truffes)

Paccheri à la Zafferana (gambas et safran)

Linguine au poulpe façon « Eolie » (légèrement piquant)

Gratin d'aubergines et ricotta salée de Sicile

Filets de perche Belle-meunière ou sabayon citron vert

Sauté de Gambas au curry thaï

Filet de Loup de mer aux agrumes

Duo de féra du lac et omble, au vin blanc de Dézaley, Gd cru

Suprême de poularde aux morilles

Filet de bœuf, sauce café de Paris ou poivre vert ou Béarnaise

Sauce aux morilles (supplément fr 4.00)

Tartare de bœuf, toast et pommes frites

Filets mignons de veau aux chanterelles d'été et senteurs de truffes

Garnitures : Pommes frites ou vapeur riz basmati, tagliatelle, gratin Dauphinois

Provenances des viandes et poissons : Perches (Estonie) Loup de mer (mer Méditerranée) Féra (Lac Léman) Gambas (Vietnam), veau (Suisse) Bœuf (Suisse -Argentine) – poularde (France)

Menu Général Guisan

fr.78.00

*Terrine de foie gras de canard aux pistaches
Et au vin doux de Monbazillac*

★ ★ ★

Filet de bœuf aux morilles

★ ★ ★

Dessert au choix ou fromages

½ fr. 7.00

½ fr. 10.00 fr. 16.00

½ fr. 11.00 fr. 17.00

½ fr. 28.00

½ fr. 24.00 fr. 33.50

½ fr. 23.50 fr. 33.00

½ fr. 23.50 fr. 33.00

½ fr. 23.50 fr. 33.00

½ fr. 24.50 fr. 37.00

½ fr. 25.00 fr. 39.00

½ fr. 24.50 fr. 37.00

½ fr. 24.50 fr. 37.00

½ fr. 17.00 fr. 25.00

fr. 39.90

fr. 43.00

fr. 45.00

fr. 46.00

fr. 39.50

fr. 53.00

fr. 39.00

fr. 53.00