

PROPOSITIONS DE MENUS GOURMAND

Le menu complet Frs. 65.00

Le menu sans potage Frs. 58.00

Menu Epesses

Salade de roquette aux tomates séchées
Copeaux de parmesan

Oxtail de bœuf
avec julienne de légumes et champignons

Brochette de crevettes et noix de St-Jacques
Sauce aux fines herbes
Timbale de semoule
Légumes sautés au sésame

OU

Escalopines de veau poêlées
Sauce crème au whisky
Pommes duchesse
Sélection de légumes du marché

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
OU

Nougat glacé sur coulis de cassis
Tuile à l'orange

Menu Villette

Feuilleté de perches
à la vaudoise

Velouté de champignons
à la crème

Médallions de lotte à la provençale
Timbale de Riz safrané
Mini fenouil et carottes tournées

OU

Mignons de filet de veau sautés
Pommes williams
Mini ratatouille

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
OU

Carpaccio d'ananas aux épices orientales

Menu St- Saphorin

Carpaccio de thon fumé
Mariné à la vinaigrette de vanille

Consommé de volaille aux juliennes de légumes

Filet de Turbot poêlé
Beurre blanc citronné
Mini fenouil et carottes tournées
Mousseline de pommes de terre vitelotte

OU

Emincé de veau au curry et fruits
servi avec chutney de mangue
et timbale de riz parfumé

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
OU

Bonbon de Banane caramélisé
Sorbet fruits de la passion

Menu Chardonne

Duo de saumon fumé et mariné maison
Sauce moutarde à l'aneth

Velouté de courge au curry

Viennoise de noix de Saint-Jacques
Sauce au porto
Tagliatelle de poireaux
Pommes persillées

OU

Filet de bœuf grillé à la fleur de sel et romarin
Fricassée de champignons
Pommes croquettes
Fagot de haricots vert et mini mais

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
OU

Arc-en-ciel de fruits exotiques