

« DEGUSTATION »

**Soupe de courge du Potager / Huile de noisette / Croûtons aux herbes
Eclats de châtaignes**

Butternut soup / Hazelnut oil / Croutons with herbs / Chestnut



**Timbale de brochet du Lac Léman
Nuage de bisque / Ecrevisses poêlées / Grué de cacao**
Lake Geneva Pike cake / Bisque / Fried crayfish / Cocoa nibs



**Daurade sauvage grillée
Fenouil / Pommes grenailles / Blettes / Crème citronnée à la Grenobloise**
Grilled sea bream / Fennel / New potatoes / Chards / Lemon Cream Grenobloise style

OU

**Blanquette de veau
Carottes / Champignons / Oignons frits / Riz « Long Grain »**
Blanquette of veal / Carrots / Mushrooms / Fried onions / « Long Grain » rice



Sélection de fromages / Chutney / Toast brioché aux fruits
*Selection of cheeses / Chutney / Fruit brioche
toast*

OU

Pain perdu / Glace vanille / Caramel
French toast / Vanilla ice cream / Caramel



Menu sans vin
Menu without wine
CHF. 85.-

Menu avec vins
Menu including wines
CHF. 115.-

Accompagnement avec vins
pour tous les plats,
sans dessert (3 verres / 1 dl)