

MENU FÊTE DE LA LUMIÈRE 2023

ENTRÉES

SALADE DE SAISON <i>VINAIGRETTE MAISON</i>	14
SOUPE AU PERSIL BICOLORE <i>TRUFFES D'HIVER</i>	16
SOUPE AU FENOUILLE À L'ORANGE <i>SAUMON FUMÉ</i>	16
SALADE CAESAR <i>LAITUE POITRINE DE POULET LARDONS OEUF PARMESAN</i>	24
TARTARE DE BOEUF <i>JAUNE D'OEUF MOUSSE DE POMMES DE TERRE</i>	29/44
TARTARE DE LÉGUMES <i>COUSCOUS DE BETTERAVE FROMAGE FRAIS AVEC TRUITE FUMÉE</i>	24 +7

PÂTES & RISOTTO

GARGANELLI <i>TRUFFES D'HIVER SAUCE À LA CRÈME</i>	31/39
---	-------

PLATS

FILET DE CABILLAUD <i>QUINOA CHOUCROUTE BEURRE NOISETTE NOISETTE</i>	48
BURGER DE BOEUF BURGER VÉGÉTARIEN <i>FRITES DE PATATES DOUCES</i>	32 29
CORDON BLEU <i>FRITES LÉGUMES DE MARCHÉ</i>	39
JOUES DE VEAU BRAISÉE <i>VARIATION DE CÉLERI KALETTES</i>	56
ENTRECÔTE DE BOEUF <i>GNOCCHI AUX CITRON CHOU-FLEUR JUS DE PORTO</i>	49

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ <i>RHUM FÈVE TONKA SÉSAME</i>	16
SABAYON FROID AU CHAMPAGNE <i>MANGUE CROUSTILLANT AUX NOIX</i>	16
PAIN D'ÉPICES VIN CHAUD NOISETTE <i>MOUSSE GLACE COMPOTE</i>	16
GLACE <i>SORBET GLACE SELON LA SAISON</i>	6

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL

BLANC

CHASSELAS VULLY 4.90
CAVE DES MARNES

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

BRUMA ROSSA 7.20
CASCINA GARTINA | PIEMONTE

PROVENANCES

PORC: SUISSE | MORAT

VEAU: SUISSE

VOLAILLE: SUISSE

TRUFFES: FRANCE

FROMAGES: SUISSE | KERZERS / BÉLP

POMMES DE TERRE: SUISSE | FRIBOURG

OEUF: SUISSE

POISSON DU LAC | SUISSE

BOEUF: SUISSE | IRLANDE

CABILLAUD: ATLANTIQUE