

## Restaurant l'Envers du Décor

### Carte Théâtre

#### Entrées

- Salade verte 6.-
- Salade de Crudités 8.-
- Cromequis de Quinoa et légumes, chapelure de Polenta et graines torrifiées, curry 17.-
- Ceviche de Thon frais aux fruits de la passion 22.-
- Fagottini farcis Ricotta-truffes à la crème de foie gras et sa terrine de Foie gras de Canard maison 22.-

#### Plats

- Nouilles aux saveurs Asiatiques, Légumes, œuf mollet 24.-
- Penne au poulet, crevettes, sauce Curry 30.-
- Fagottini farcis ricotta-truffes à la crème de foie gras et sa terrine de Foie gras de Canard maison 32.-
- Filet de Canard sauce au Cassis et au vieux Porto Pâtes fraîche et Légumes 39.-
- Tartare de Bœuf dans le filet coupé au couteau Pommes sautées, salade et pain grillé 35.-
- Bœuf Bourguignon revisité Pomme purée et Légumes 29.-
- Poisson du marché beurre meunière Risotto aux petits légumes et légumes du moment 32.-
- Filets de Perches frais du Lac Léman, Beurre Meunière, Pommes sautées et Légumes 45.-

#### Menu Théâtre

45.-

Soupe de Courge-carottes au Magret de Canard séché  
et truffe noire d'Automne

\*\*\*\*\*

Poisson de Marché

**Ou** Bœuf Bourguignon revisité

\*\*\*\*\*

Proposition de Desserts du jour