

## 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 torréfiées, 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