

à la Carte

En entrée

<i>Salade Mesclun</i>	8.-
<i>Salade Mêlée</i>	12.-
<i>Salade gourmande au chèvre chaud, lardons, œuf dur, vinaigrette aux noix</i>	16.-/26.-
<i>Salade César, Laitue Romaine, blanc de volaille grillé, tuile de bacon</i>	18.-
<i>/28.-</i>	
<i>Velouté de chou-fleur</i>	14.-
<i>Bouillon thaï aux noix de Saint Jacques</i>	28.-
<i>Ceviche de Dorade au léche de Tigre</i>	26.-
<i>Foie Gras de Canard maison à la gelée de Sauternes</i>	26.-

Entre Terre

<i>Tartare de bœuf, frites maison, salade</i>	38.-
<i>Filet de bœuf façon Tigre qui pleure, Riz à la citronnelle, Pak Choi grillé</i>	52.-
<i>Saltimbocca de Veau à la sauge et jambon de Parme, galettes de polenta</i>	48.-
<i>Croustillant de volaille, mousseline de patates douces, légumes</i>	38.-

Et Mer

<i>Filets de Perches du Lac Léman, Beurre Meunière, pommes grenailles, légumes</i>	49.-
<i>Filet de Lieu Jaune, fondue de poireaux, pommes vapeurs, sauce safranée</i>	46.-
<i>Bouillon Thaï aux noix de Saint Jacques</i>	44.-
<i>Poulpe grillé, Piperade au Chorizo, écrasées de pommes de terre, salade d'épinard</i>	38.-

Pâtes

<i>Fagottini à la truffe noire et ricotta, sauce et terrine de foie gras de Canard maison</i>	36.-
<i>Penne gourmandes au blanc de poulet et crevettes, sauce au lait de coco et curry</i>	34.-

Végétarien

<i>Penne Pesto Rosso avec pignons de pin</i>	32.-
<i>Tartare de Quinoa, mousse de ricotta, saladine</i>	30.-

Tous nos plats sont préparés avec amour,
Les sauces sont faites maison et accompagnés de légumes et féculents.
En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de prévenir le personnel.
L'origine des viandes et poissons est disponible sur la pancarte à l'entrée.