

Les Plats

<i>Sole sauvage entière grillée et sauce hollandaise maison</i>		<i>frs 68.-</i>
<i>Filet de Truite saumonée mariné en escabèche, écailles de carottes multicolores, billes précieuses de balsamique blanc, coulis de poivrons Piquillos et sa tartelette estivale selon l'inspiration du Chef</i>		<i>frs 48.-</i>
<i>Médailillon de Lotte façon bouillabaisse et ses petits légumes traditionnels, pomme-de-terre, fenouil, carotte, courgette</i>		<i>frs 48.-</i>
<i>Quenelle de Brochet du Chef et ses écrevisses du Léman sur algues wakame, sauce Nantua et tagliolinis maison</i>		<i>frs 42.-</i>
<i>Côte de Veau de l'Emmental sur le grill, rondins de tubercules confits, agrémentés d'une concassée de tomates et herbes fraîches du jardin</i>	<i>env. 300gr</i>	<i>frs 64.-</i>

*Provenance : Veau, Suisse – St-Jacques, Canada – Saumon, Norvège
Truite saumonée et Brochet, Suisse – Sole, Pays-Bas – Lotte, Islande*
