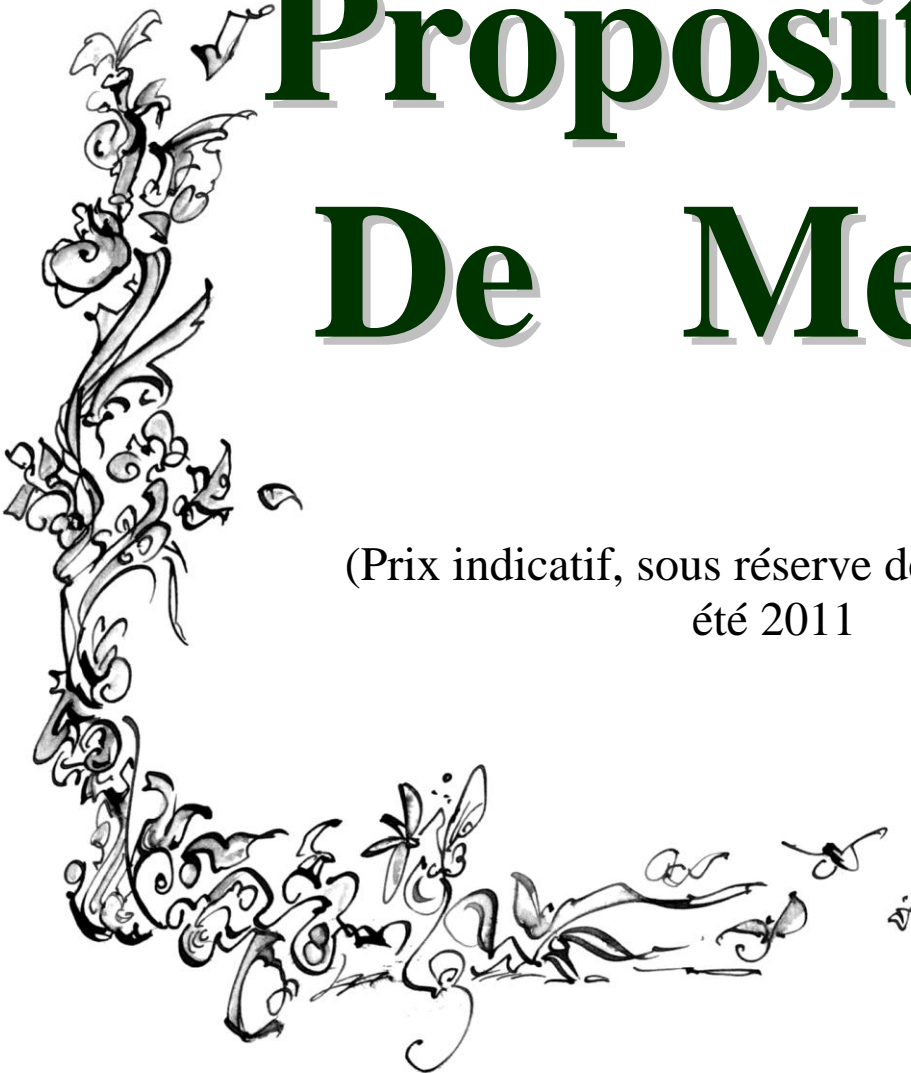




Propositions De Menus

(Prix indicatif, sous réserve de modification)
été 2011



Propositions

Menus simples à Fr. 25.-

Menu 1

Salade Verte
Steak Haché, Sauce Moutarde
Gratin Dauphinois
Parfait Glacé



Menu 2

Salade Mêlée
Emincé Panaché
Pommes Mousseline
Boule de Glace



Menu 3

Tortellini à la Crème
Rôti de Porc
Pommes Maximes
Courgettes à la Tomate
Flan au Caramel



Propositions

Menus simples à Fr. 30.-

Menu 1

Salade Verte & Boutefas
Langue de Bœuf aux Câpres
Pommes Mousseline
Haricots Verts
Crème Diplomate aux Fruits

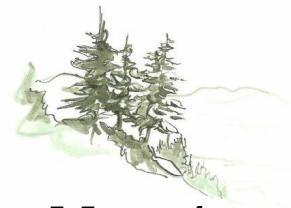


Menu 2

Salade Verte & Petite Boule
de Malakoff
Emincé Panaché
Pommes Mousseline
Profiteroles

Menu 3

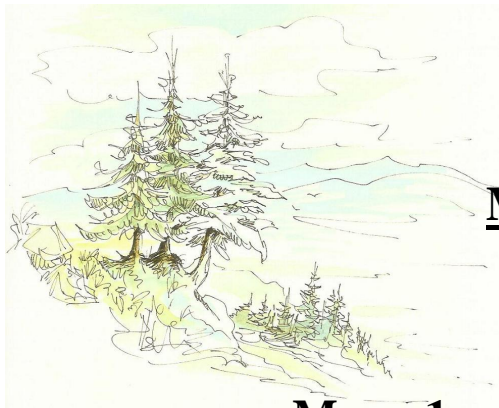
Nouillettes à la Truite
Fumée
Rôti de Porc
à la Sauce Moutarde
Pommes Maximes
Légumes de Saison
Fruits des Bois,
Meringue & Chantilly



Menu 4

Salade Verte & Mousse de
Foies de Volailles
Tranche de Porc, Sauce
Moutarde
Gratin Dauphinois
Parfait Glacé

Propositions



Menus de Fr. 40.- à Fr. 49.-

Menu 1

Petite boule de Malakoff &
Salade verte
Emincé de Veau minute
Riz sauvage
Légumes de Saison
Bavarois aux petits fruits
Fr. 40.--

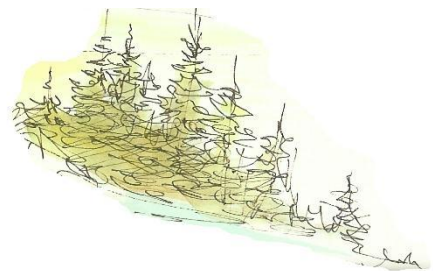
Menu 2

Petite Salade Campagnarde
Blanquette de Veau
Pommes Mousseline
Légumes de Saison
Mousse Glacée aux Petits
Fruits
Fr. 45.--



Menu 3

Feuilleté Forestière
Steak de Bœuf
Pommes Lyonnaise
Haricots Verts
Pavé de Marrons au Chocolat
Fr. 42.-



Propositions

Menus de Fr. 50.- à Fr. 59.-

Menu 1

Feuilleté Forestière
Pointe de Filet, Sauce Poivre Vert
Pommes Duchesse
Légumes de Saison

Fromage

Soufflé Glacé au Grand Marnier

Fr. 55.--

Menu 2

Goujon de Truite
Filet Mignon de Porc,
Sauce Forestière
Pâtes Fraîches
Légumes de Saison

Fromage

Parfait au Mocca

Fr. 55.--



Menu 3

Mousse de Foie de Volailles
& Salade Verte

Pavé de veau, Sauce à la Crème
Pommes Croquettes
Légumes de Saison

Profiteroles

Fr.56.-

Menu 4

Feuille de Truite dorée
Sur crème de poireaux

Médailles de Bœuf
Crème de Chanterelle

Riz Sauvage

Légumes

Assiette de Fromages

Mousse au Chocolat Noir
à l'Orange

Fr. 58.-

Propositions

Menus de Fr. 60.- à Fr. 69.-



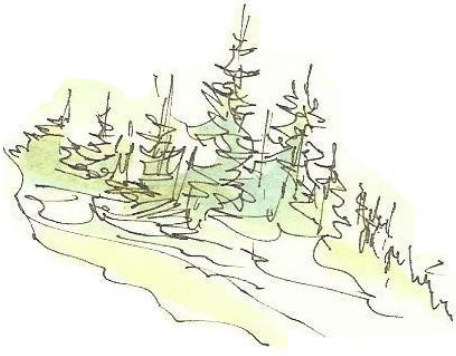
Menu 1

Foie Gras de Canard Poêlé
Au Céleri croustillant
Sauce Calvados
Noisette d'Agneau au
Romarin
Choux Blanc et Lard
Pommes Galette, Légumes
de Saison
Assiette de Fromages
Meringues aux Noisettes
Et Crème au Mocca
Fr. 62.--

Menu 2

Min. 3 personnes

Délice de Choux &
Crevettes Roses
Médaille de Râble de
Lapin
Farci au Saucisson Vaudois
Légumes de Saison
Fromage
Pavé Glacé
Mocca et Chocolat Blanc
Fr. 66.-



Propositions

Menus dès Fr. 70.-

Menu 1

Crêpe Farcie aux Fruits de
Mer

Sauce Bonne Femme

Suprême de Pintade
Sur un Lit d'Endives

Sauce Porto

Garniture Grand-Mère

Fromage

Meringue aux Noix

Crème au Mocca

Fr. 70.-



Menu 2

Darne de Truite aux
Duxelles

Sauce Champagne

Filet d'Agneau en Croûte
Farce Forestière

Petit Chèvre Chaud

Profiteroles

Fr. 73.-

Propositions

Menus dès Fr. 70.-

Menu 3

Feuilleté d'Oeufs Brouillés
Aux Truffes de Périgord

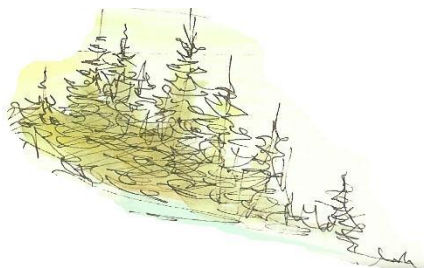
Médaille de Bœuf
Aux Deux Echalottes
Sauces aux Vins Rouge &
Blanc

Sorbet Tessinois

Fromage

Petit Pot au Chocolat

Fr. 77.-



Menu 4

Foie Gras Poêlé sur Salade
Vinaigrette Balsamique

Paupiette de Veau aux
Bolets & Sauce
Périgourdine Blanche

Sorbet Tell

Fromage

Petite Tour de Tuiles
Crème Pomme & Praline
Sauce au Chocolat

Fr. 78.-