

# ENTREES

**Soupe de légumes printaniers**  **14**

*Espuma à la chlorophylle de persil et pousses de daikon cress*

**Salade verte**  **9**

*Mesclun, frisée & sucrine*

**Salade mêlée**  **11**

*Mesclun, frisée, betterave, carottes, concombre, tomates cerises*

**Feuilleté d'asperges vertes d'Outre-Rhône**  **21**

*Aux morilles et pousses d'épinards*

**Taboulé de quinoa tricolore aux gambas** **25**

*Copeaux d'asperges vertes, coulis de poivrons doux*

Entrée Plat

**Taboulé de quinoa tricolore**  **17 21**


**Asperges blanches du Valais**  **16 22**

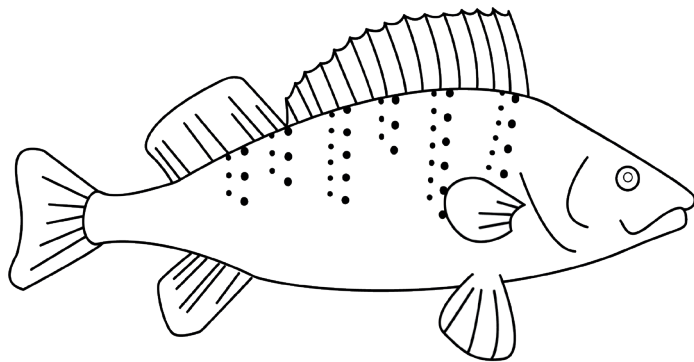
*Sauce mousseline ou vinaigrette*

**Asperges et jambon fumé du Pays** **24 30**



# PLATS

- Filets de perches meunières du lac Léman** (180 g) **48**  
*De la Pêcherie Loni*  
*Beurre blanc au citron cédrat*  
*Pommes frites maison et mesclun*
- Daurade papillon de Méditerranée grillée** **41**  
*Pommes de terre à la niçoise et citron vert*
- Coeur d'entrecôte de boeuf du pays** **42**  
*Beurre café de Paris maison*  
*Gratin dauphinois et légumes printaniers*
- Filet d'agneau rôti au thym** **46**  
*Fine ratatouille et pois gourmand - jus simple*
- Filet de lapin en crôte** **39**  
*Chutney d'oignons doux des Cévennes aux noix et réduction de cidre*  
*Prévoir 25 minutes de préparation avant dégustation*
- Wok de légumes au tofu fumé**  **28**  
*Nouilles de riz à l'huile de sésame*  
*Coriandre et basilic thaï*



# DESSERTS

<b>Tarte Tatin</b> <i>Glace vanille Bourbon</i>	<b>12</b>
<b>Soufflé glacé au Grand-Marnier</b>	<b>14</b>
<b>Compotée de rhubarbe aux fraises</b> <i>Glace Mara des bois de l'Artisan Glacier</i>	<b>12</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>11</b>



Nos plats sont élaborés selon les critères du label Fait Maison.  
L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label.

## Provenances

Boeuf	Suisse	Perches	Suisse
Lapin	Suisse	Gambas	Indonésie
Agneau	Nouvelle-Zélande		