

Menu de la semaine

Servi à midi, du mardi 26 au vendredi 29 novembre

Cubes de thon 'Albacore' à la tahitienne marinées au citron vert et lait de coco
Patates douces, coriandre et shiso rouge (21.-)

ou

Terrine de sanglier aux épices, noix et pruneaux
Saladine de frisée fine, endives et doucette (18.-)

Filet de bar cuit à l'unilatérale et petit jus façon 'Bouillabaisse'
Fenouil confit, pommes de terre safranées, aioli et piment doux (29.-)

ou

Pièce de cerf rôtie au four, sauce Grand Veneur au poivre et chocolat
Textures de céleri-rave et marrons glacés,
lentins de chênes rôtis, pomme et airelles (31.-)

Sélection de trois fromages suisses
affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland (14.-)

ou

Mousse légère à la mangue
Banane caramélisée et coulis aux fruits de la passion (11.-)

Menu complet (au choix) à 39.-

Vin de la semaine

Marquis de Coudrée
« Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully
*composé de 70 à 80% de Merlot,
accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en barrique*

1dl – 8.90 50cl – 40,50 75cl – 58.-

Une bière, à partager...

La Bière de Père Jacob, brasserie artisanale à Soral
à partager, Blanche, Blonde, Rousse, ...

100 cl – 18.-