

# M E N U

PROPOSITIONS 2022

## MENU I

Salade de saison

Filets de perches de löe  
d'origine Suisse grillés façon meunières  
beurre citronné des « Lacustres »  
pommes frites  
légumes du marché

Tarte Tatin et boule vanille

57.50

## MENU II

Carpaccio de tomates et courgettes  
pesto au basilic

Filet mignon de porc en basse température  
crème d'ail, pomme purée et légume du jour

Panna cota au coulis de fruits rouges

55.-

## MENU III

Tartare de thon à la coriandre

Entrecôte double de bœuf  
beurre café de paris maison  
Pommes frites et légumes du jour

Mousse au chocolat

65.-

## MENU IV

Saladine gourmande de perchettes Loë Suisse  
Au pesto de tomates séchées

Filet de bœuf des pâturages  
jus réduit au pinot du Vully  
Gratin de pomme de terre à l'ancienne  
légumes du marché

Tiramisu

76.50

## MENU V

Tartare de boeuf

Filets de perches de löe  
d'origine Suisse grillés façon meunières  
beurre citronné des « Lacustres »  
pommes frites  
légumes du marché

Fondant au chocolat et son coulis

65.50

## MENU VI

Arancini aux dés de Maréchal,  
pesto et chips de prosciutto

Filets de poulet au poivre noir  
Mousseline de patates douces  
légumes du jour

Cannelés, boule vanille et son coulis 42.-

## MENU VII

Demi romaine grillée  
sauce césar et bacon

Friture de filets de sandre  
sauce tartare  
Pommes frites et légumes

Tarte au citron

47.-

## MENU VIII

Gravlax de saumon des Grisons  
aux bais roses et agrumes, blinis gingembre  
et crème d'aneth

Fondue « Lacustres » de bœuf 1<sup>er</sup> choix  
bouillon de vin rouge  
4 sauces, frites

Nougat glacé au caramel

65.-

