MENU

PROPOSITIONS
2025

MENU I

L'Oeuf de Châbles façon mollet
morilles et crémeux de
parmesan

Filets de perches de löe
Elevage Suisse
beurre citronné des « Lacustres »
pommes frites
légumes du marché

Tartelette caramel-vanille
et noix de pécan

68.-

MENU II

Gaspacho andalou

Filet de dorade rôtie au thym
Mousseline de patate douce
légumes de saison

Tartelette aux fruits de saison

48.-

MENU III

Tartare de thon
Mangue-edamame-coriandre
Vinaigrette sésame

Fondue « Lacustres » de
bœuf 1er choix
bouillon de vin rouge
4 sauces, pommes frites

Crème brulée vanille

70.-

MENU IV

Ceviche de poisson du lac façon
grecques, menthe et grenade

Filet de boeuf en croûte d'herbes
Purée de pomme de terre et légumes
Jus réduit aux herbes du jardin

Fondant au chocolat et son coulis 76.50

MENU V

Salade de saison

Suprême de volaille rôti au thym et
romarin
pommes frites
légumes de saison

Panna cotta coulis de fruits rouge 44.-