Menu 1

Entrée : vol-au-vent aux morilles

*****

Filet de bœuf artisanal

Gratin de pommes terre et légumes

Menu 2

Entrée : Foie gras de canard poêle

*****

Carre de veau rôti aux champignons

Polenta grillée au beurre et légumes

Menu 3

Entée : terrine aux légumes du soleil

*****

Filet de perche du Lac léman

Pommes frites et jardinière de légumes

Menu 4

Entrée : fricasse de champignons saison

*****

Gigot d’agneau au four

Gratin dauphinois et légumes grillé

Menu 5

Entrée : salade mêlée

Fondue bourguignonne

Ou

fondue chinoise

ou, fondue bacchus

menu 6

Entrée : ravioles de Saint-jacques aux poireaux

*****

Rôtir de porc aux champignons

Gratin de pomme de terre et légumes saison

Menu 7

Entée : filet de perche meunière

*****

Filet de bœuf Rossini aux morilles

Pomme de terre rissolées et rösti

Menu 8 :

Entrée : ceviche

Plat : Viandes sur ardoise

Avec 3 sauces maison

Pommes frites et légumes

Menu 9

Entrée : soupe au potimarron

Plat :

Filet de lapin

Polenta crémeuse

Menu 10

Entrée : salade foie de volaille

Plat : filet de dorade royal meunière au citron

Pomme de terre nature et légumes

Menu 11

Entrée : soupe de légumes

Plat :

quenelle de brochet sauce bisque homard et crevettes

Avec riz

Menu12

Entrée : velouté de courage

Plat : Emincé de veau à la zurichoise

Riz créole et légumes

Menu13

Entrée : salade festive

Plat : Emincé de volaille / porc/ bœuf/ cheval

Pâtes/ riz et légumes

Menu 14

Entrée : salade saison

Plat : mix grille

Pommes frites et légumes grillée

Menu 15

Entrée : suris d'agneau à la provençale

Gratin de pomme de terre

Menu 16

Entrée : malakoff maison

Plat

Jambon compagne

Gratin et haricot à l'échalot

Menu 17

Entrée : terrine champignons maison

Plat

Marget de canard au miel at moutard

Pomme purée maison et légumes saison

Menu 18 :

Entrée : terrine de volaille maison

Plat

Bœuf bourguignon traditionnel

Purée de pomme de terre maison

Menu 19

Joue de porc

Gratin de pommes de terre et haricot à l'échalot

Menu 20

Entrée : salade de saison aux noix et au fromage

Plat

Jarret de veau « ossobuco » à al milanaise

Purée de courge

Menu 21

Entrée : carpaccio de betterave

Plat

Filet de saumon au béarnaise

Pomme de terre au vapeur

Menu 22

Entrée : salade de fromage chèvre

Plat

Sauté de veau marengo/blanquette/champignons saison

Menu 23

Entrée : os à moelle grillé à l'ail

Plat : poêlée de gambas et de noix de Saint-Jacques

Menu 24

Entrée :

Viande séchée

Plat :

Fondue fromage

Menu 25

Entrée : assiette valaisanne

Plat : raclette volonté

Pomme de terre en robe et oignons et cornichons

Dessert maison : fendant au chocolat, bombe glace, Tarte fait maison citron/ vin cuit/ fruits saison. Gâteau Ombrette norvégienne, gâteau vacherin glacé, gâteau mousse au chocolat et autre sur demande…