

# Carte des mets

## Entrées froides

Filet d'agneau aux tomates et olives servi sur salade, sauce balsamique	19.-
Terrine d'omble chevalier aux crevettes	17.-
Filet de truite fumée sur salade de saison Vinaigrette aux tomates, dattes et agrumes	16.-
Magret de canard fumé, billes de pastèque Melon de Cavaillon et asperges	21.-
Salade de nouilles asiatique aux crevettes géantes	16.-

## Potages et consommés

Crème de maïs aux petits dés de boudoir	7.-
Crème Argenteuil et son émulsion	8.-
Consommé aux trois julienne (volaille, langue de veau et truffes)	9.-
Consommé Monte-Carlo	9.-
Vichyssoise, chips de pommes de terre et jambon cru	7.-

## Entrées chaudes

Mille-feuille d'asperges vertes	20.-
Ragoût de champignons sur couscous aux petits légumes	17.-
Spaghettis au jambon cru, ail, piments et moules bouchot	18.-
Queues de crevettes géantes sautées, riz basmati et pousses de soja	22.-
Filet de loup de mer en croûte de pommes de terre, émulsion de safran	21.-

**TVA 7,7% comprise - n°111 222**

**Prix en francs Suisse**

## Poissons et crustacés

Darne de saumon rôtie aux échalotes, beurre café de paris	39.-
Filets de truite à la Zougoise	40.-
Filets de lotte farcis sur un lit d'épinards	38.-
Sole de Bretagne, sauce prince murat	41.-
Filets de sandre aux amandes	37.-

**Garnitures** : Riz sauvage ou pommes nature

**Provenance des poissons** : Truite, omble chevalier, sandre : Suisse

Sole, loup de mer, lotte : France

Crevettes : Vietnam

Saumon : Norvège

## Viandes

Entrecôte de bœuf sur un confit d'oignons rouge, Sauce marchand de vin	39.-
Filet de veau glacé au four, abricots et jus au porto blanc	40.-
Foie de veau sauté, sauce au whisky et crème	38.-
Suprême de volaille poché, sauce aux concombres	36.-
Côtes d'agneau normande, jus aromatisé au thym	36.-

**Garnitures** : Pommes gaufrettes, riz pilaf ou pommes boulangère

**Provenance des viandes** : Veau, volaille : Suisse

Canard : France

Agneau : Nouvelle Zélande

## Desserts et entremets

Chariot de fromages	11.-
Crème Catalane	9.-
Bavarois rubané, sauce framboise	9.-
Flammeri aux fraises, émulsion de vanille, coulis fraise-rhubarbe	8.-
Tourte au kirsch	10.-
Trilogie de sorbets et tuiles d'amandes	11.-