

MENU JEUDI

**Tartare de veau de Simmental mariné aux herbettes,
saladine et vinaigrette au jus de truffe**

xxx

Turbot sauvage de Roscoff laqué, croûte de sésame au beurre citronné, fèves au lard du

Valais, sauce oignons grillés

xxx

Suprême de volaille de Bresse farci aux champignons et rôti,

crème de maïs aux cébettes, frite de polenta

xxx

Nage de fruits rouges,

cristalline et guimauves pistaches, sorbet framboises

xxx

Café, thé, Mignardises

MENU VENDREDI

**Soupe de carottes au gingembre rose,
moules de « bouchot » et noisettes torréfiées**

xxx

Médallions de homard bleu de Bretagne,

**artichaut et champignons des bois,
émulsion des carapaces à la sarriette**

xxx

Cœur de filet de veau, tian de courgettes et tomates au caviar d'aubergine,

jus à l'estragon

xxx

**Tout chocolat croustillant aux graines de sarrasin,
mousse aux fèves de tonka, glace et cristalline au grué**

xxx

Café, thé, Mignardises

MENU SAMEDI

**Tartare de saumon sauvage d'Ecosse,
crème d'avocat, petits coquillages et concassé de tomates,
toast au beurre d'algues**

xxx

Encornet farci, fondue de poireaux aux agrumes,

émulsion à la cardamome verte

xxx

Poitrine de cochon confite, petits pois et mousseline de pommes de terre,

jus au banyuls

xxx

Pavlova aux abricots du valais,

glace à la Reine des prés

xxx

Café, thé, Mignardises

MENU DIMANCHE

**Féra du lac Léman au coulis de persil façon « Grenobloise »,
mousseline à l'estragon**

xxx

**Escalope de foie gras de canard poêlée,
chutney de banane et mangue au citron vert**

xxx

**Filet de bœuf des alpages suisses,
légumes au jus, raviole et croustillant de paleron**

xxx

Tarte aux fraises « gariguettes », glace à la vanille de Tahiti

xxx

Café, thé, Mignardises