




Menus du lundi 10 septembre au dimanche 23 septembre 2018



Entrées

  Velouté de Potimarron de la ferme Courtois

ou

 Ravioles d'écrevisses du Léman, sauce au Chasselas de Genthod

ou

  Cannelloni de poireaux, mousseline de lentilles de Sauvigny, vinaigrette passion au poivre de Sichuan



Plats principaux

   Filet de Féra du Léman marmelade de pommes du verger St Loup et légumes du marché

ou

 Noisette d'agneau de Genthod saisi, jus au romarin, pommes paillasson de Jussy et risolée de radis

ou

  Trilogie de carottes trois couleurs de la ferme de la Croix Rouge, en pressé et confites, coulis Curcuma

Desserts

  Clafoutis aux pruneaux de Sauvigny, granité au lait d'amande

ou

 Poire pochée de Collex enrobée chocolat Favarger

ou

  Pêche de Vigne de la ferme Courtois, pochée au basilic, sorbet citron vert

Menu: Chf 45.-

 sans lactose  végétarien  végan  sans gluten  sans œufs