

Le Menu du Marché

Plats de saison proposés séparément ou sous la forme d'un menu servi,
en principe, à l'ensemble de la tablee.

◆ *Les entrées* ◆

Foie gras et rhubarbe confite
Condiment olives noires et fraises du Ventoux

ou

Rillette de truite Brüggli au sérac
Croustilles de pain aux noisettes et romarin

ou

Asperges
Espuma de parmesan et œuf mollet sur un nid de kataifi

◆ *Les plats* ◆

Filet de saumon des Grisons
Linguini noires au pesto d'ail d'ours
Tomates cerise et câprons

ou

Céleri rôti au four puis snacké
Crème végétale au citron, thym et sel de mer à l'ail d'ours

ou

Carré d'agneau de Nouvelle-Zélande farci aux champignons
Coulis de poivron rouge
Petit ragoût de légumes printaniers et grenailles rôties

◆ *Les desserts* ◆

Les fromages affinés par Claude Luisier à Leytron

ou

Le pot de fraises
Compotée et mousse de fraises, brownie et crumble chocolat

ou

Mille-feuille renversé à la vanille de Tahiti et caramel

Entrées :	CHF 19.00
Plats :	CHF 38.00
Plat de céleri :	CHF 28.00
Desserts :	CHF 12.00
Menu complet :	CHF 67.00