

# SEMAINE DU GOÛT

DU LUNDI AU VENDREDI DU 17 AU 27 SEPTEMBRE 2020

MONDAY TO FRIDAY FROM SEPTEMBER 17<sup>TH</sup> TO 27<sup>TH</sup> 2020

Poireaux vinaigrette, mimosa d'œuf **24.-**  
*Leeks in vinaigrette sauce, mimosa eggs*

**ou/or**

Œuf parfait, champignons, maïs **28.-**  
*Boiled egg, mushrooms and corn*

**ou/or**

Bouillon de légumes de la ferme de Budé **18.-**  
*Vegetable broth from the Budé farm*

---

Perches du Lac, légumes verts et sauce tartare **46.-**  
*Perchs from the lake, green vegetables tartare sauce*

**ou/or**

Veau confit, aubergine condiments pêche cumin **58.-**  
*Veal confit, eggplants, peach and cumin condiments*

**ou/or**

Risotto d'épeautre suisse **32.-**  
*Swiss spelt risotto*

---

Roulé de tatin de pommes, glace vanille **16.-**  
*Rolled apple tatin tart, vanilla ice cream*

**ou/or**

Poire pochée aux épices, Florentin aux amandes **16.-**  
*Poached pear with spices, almond nougatine*

**ou/or**

Sphère noisette, cœur praliné sésame, sorbet citron **16.-**  
*Hazelnut sphere, heart with praline and sesame, lemon sorbet*

**MENU 3 PLATS / 3 COURSES MENU : CHF 69.-**

---

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels « Fait Maison » et « Ambassadeur du Terroir ».

*The dishes proposed on this card are entirely made on the spot from local raw products cooked according to the criteria of the « Fait Maison » and « Ambassadeur du Terroir » label.*



---

Provenance des viandes : Suisse - Poisson : Lac Lemman  
*Meat origin: Switzerland - Fish: Lemman Lake*