

## **Menu n° 1**

Petite salade de saison  
au vinaigre balsamique

\*\*\*\*\*

Filets de sandre meunière  
Riz aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Filet mignon de porc aux morilles  
Nouillettes au beurre  
Légumes du marché

\*\*\*\*\*

Crème brûlée parfumée à fleur de sureau

\*\*\*\*\*

**Prix : 57. -**

## **Menu n° 2**

Risotto aux bolets  
Et son jus de réduction

\*\*\*\*\*

Rack d'agneau diablé  
Gratin dauphinois  
Petits légumes au beurre

\*\*\*\*\*

Trio de Beignets aux pommes  
Sauce vanille parfumée au kirsch

\*\*\*\*\*

**Prix : 59. -**

## **Menu n° 3**

Salade mêlée

\*\*\*\*\*

Filets de truite au vin blanc  
Riz parfumé  
Epinards en branches

\*\*\*\*\*

Rôti de porc aux pruneaux  
Petits légumes au beurre  
Pommes olivettes

\*\*\*\*\*

Ananas rôti  
Glace vanille

\*\*\*\*\*

**Prix : 46. -**

## **Menu n °4**

Soupe aux choux

\*\*\*\*\*

Jambon de campagne

Lard, saucissons

Choux

\*\*\*\*\*

Meringues à la crème de Gruyère

Prix : 40. -

## **Menu n ° 5**

Consommé au porto

\*\*\*\*\*

Salade de saison

\*\*\*\*\*

Filet de porc sauce dijonnaise

Nouilletes au beurre

Légume du jour

\*\*\*\*\*

Pêche Melba

Prix : 38. -

## **Menu n ° 6**

Salade verte

\*\*\*\*\*

Rôti de porc glacé

Gratin dauphinois

Choix de légumes

\*\*\*\*\*

parfait glacé grand-Marnier

Prix : 30. -

## **MENU N° 7**

Feuilleté aux poireaux

\*\*\*\*\*

Rôti de bœuf bourguignon

Petits légumes

Pommes allumettes

\*\*\*\*\*

sorbet pruneaux

Prix : 44. -

## **MENU N° 8**

Sauté de cailles à l'huile de noix  
et pignons de pin sur lit de salades

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard poêlé sur tournedos de bœuf

Légumes de saison

Pommes noisette

\*\*\*\*\*

Croustillant de fruits rouges  
Crème vanille et jus d'agrumes

Prix : 78. -

## **MENU N° 9**

Filet d'omble chevalier au safran

Riz parfumé

\*\*\*\*\*

Suprême de pintade au vin jaune et morilles

Petits légumes au beurre

Pommes parisienne

\*\*\*\*\*

Farandole de sorbets

Prix : 70. -

## **MENU N° 10**

Salade de saison

\*\*\*\*\*

Filets de perches meunières

Pommes nature

\*\*\*\*\*

Filet mignon de porc sauce forestière

Petits légumes au beurre

Gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé

Prix : 59. -

## **MENU N° 11**

Salade au chèvre chaud  
et petits lardons

\*\*\*\*\*

Caille au miel d'acacia  
Petits légumes au beurre

Pommes parisienne

\*\*\*\*\*

Gratin de petits fruits  
au Grand-Marnier

Prix : 58. -

## **MENU N° 12**

Filet de sandre au Riesling

\*\*\*\*\*

Longe de veau sauce forestière

Petits légumes au beurre

Gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé

Prix : 55. -

## **MENU N° 13**

Salade mēlée

\*\*\*\*\*

Rōti de porc sauce forestiēre

Choix de lēgumes

Pommes rissolēes au thym

\*\*\*\*\*

Parfait glacé cannelle pruneaux

Prix : 30. -

## **MENU N° 14**

Salade verte

\*\*\*\*\*

Filet de truite aux petits lēgumes

Epinards en branches

Pommes nature

\*\*\*\*\*

Beignets aux pommes

Sauce vanille

Prix : 38. -

## **MENU N° 15**

Consommé au porto

\*\*\*\*\*

Emincé de boeuf à la Zurichoise

Petits lēgumes

Riz

\*\*\*\*\*

Parfait glacé au Grand-Marnier

Prix : 36. -

## **MENU N° 16**

Gratin d'asperges vertes  
( en saison)  
au parmesan

\*\*\*\*\*

Filet d'agneau provençal  
Petits légumes au beurre  
Pommes allumettes

\*\*\*\*\*

Croustillant aux fraises

Prix : 59. -

## **MENU N° 17**

Salade au magret de canard fumé  
Aux oignons confits

\*\*\*\*\*

Pavé de bison au pinot noir  
Petits légumes au beurre  
Pommes noisettes

\*\*\*\*\*

Bavarois aux pêches

Prix : 79. -

## **MENU N° 18**

Feuilleté aux champignons frais du moment

\*\*\*\*\*

Magret de canard bigarade  
Petits légumes au beurre  
Pommes rissolées

\*\*\*\*\*

Bavarois au chocolat

Prix : 59. -

## **MENU N° 19**

Salade mêlée

\*\*\*\*\*

Rosbif sauce béarnaise  
Gratin dauphinois  
Petits légumes au beurre

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé

Prix : 52. -

## **MENU N° 20**

Salade mêlée

\*\*\*\*\*

Friture de filets de sandre  
Pommes nature  
Sauce tartare

\*\*\*\*\*

Tarte au vin cuit

Prix : 38. -

## **MENU N° 21**

Salade de saison

\*\*\*\*\*

Filets de perches meunières  
Riz aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Filet d'agneau au romarin  
Pommes allumettes  
Petits légumes au beurre

\*\*\*\*\*

Aumônière de crêpes au sirop d'érable  
Glace vanille

\*\*\*\*\*

Prix : 60. -

## Menu n° 22

Salade aux petits lardons, croûtons  
Et magret de canard fumé

\*\*\*\*\*

Filet de palée du lac de Neuchâtel  
Aux amandes effilées  
Riz aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Suprême de pintade au vin jaune et morilles  
Gratin dauphinois  
Légumes du marché

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat  
Sur coulis de framboise

\*\*\*\*\*

Prix : 84. -

## Menu n° 23

Carpaccio de cerf  
À l'huile de truffe

\*\*\*\*\*

Noix de st Jacques au sherry  
Riz vénéré

\*\*\*\*\*

Longe de veau au jus de porto  
Pommes Byron  
Légumes du marché

\*\*\*\*\*

Beignets à l'ananas  
Crème vanille et kirsch

\*\*\*\*\*

Prix : 80. -



## Menu n° 24

Le sauté de caille servi sur une salade printanière  
À l'huile de noix et pignons

\*\*\*\*\*

Les queues de langoustines rôties  
Sur lit de tagliatelles fraîches  
Et sa crème au basilic

\*\*\*\*\*

Le filet de bœuf black Angus au pinot noir  
Les Pommes Williams  
Les petits légumes au beurre

\*\*\*\*\*

Le chariot de fromages

\*\*\*\*\*

La crème brûlée au carambar

\*\*\*\*\*

Prix du menu : 89. -. -

## Menu n° 25

L'escalope de foie gras de canard poêlées  
Jus de porto et ses pommes caramélisées

\*\*\*\*\*

Le panaché de poissons du lac  
Au beurre blanc  
Et sa petite concassée de tomates

\*\*\*\*\*

Le filet de bœuf sur sa réduction de Syrah  
Accompagné de son gratin dauphinois  
Et sa poêlée de légumes

\*\*\*\*\*

Le chariot de fromages

\*\*\*\*\*

La poire au vin rouge  
Et sa glace cannelle

\*\*\*\*\*

Prix de menu : 92. -

## Menu n° 26

Le tartare de truite  
Mariné à l'aneth

\*\*\*\*\*

Le désossé de cuisses de grenouilles  
À la Provençale et son petit feuilleté au pavot

\*\*\*\*\*

Le filet de veau nappé de sa sauce au Marsala  
Et ses petits légumes sautés aux fines herbes  
Pommes Byron

\*\*\*\*\*

Le chariot de fromages

\*\*\*\*\*

Le duo de tarte citron et vin cuit  
Accompagnée de glace vanille

\*\*\*\*\*

Prix du menu : 95. -

*Menu n° 27*

*La salade de caille à l'huile de noix*

\*\*\*\*\*

*L'entrecôte double et sa sauce béarnaise  
Ses pommes amandines et légumes de saison*

\*\*\*\*\*

*Le chariot de fromages*

\*\*\*\*\*

*Les beignets aux pommes au sucre de cannelle  
Sur lit de sauce vanille*

\*\*\*\*\*

*Prix du menu : 72. –*

*Menu n° 28*

*Carpaccio de cerf à l'huile de truffe*

\*\*\*\*\*

*Feuilleté au asperges vertes et morilles  
(en saison)*

\*\*\*\*\*

*Filet d'agneau à la diable  
Pommes noisettes  
Choix de légumes*

\*\*\*\*\*

*Croustillant aux fraises  
(en saison)  
Sauce vanille  
Glace à la vanille de Bourbon*

\*\*\*\*\*

*Prix du menu : 76.-*