

## **Menu "Farandole" 60.-**

*Pour vous faire patienter*  
*Le rafraîchi de Poireaux aux petits dés de Saumon fumé*  
\* \* \*

*La rillettes de Volaille de Reverolle aux Saveurs «Exotique»*  
*Les Salades de Saison et les pointes d'Asperges à l'huile de Cacahouètes*  
\* \* \*

*Le rôti de Porc Vaudois confit aux Echalotes et à l'Ail des Ours*  
*Les Laitues beurrées aux petits Légumes, les Pommes dorées*  
\* \* \*

*La roulade à la mousse de Fraises aux éclats de Noisettes*  
*sa marmelade fraîche aux zestes d'Orange et Vanille de Guadeloupe*

## **Menu "Gourmand" 80.-**

*Pour vous faire patienter*  
*Le rafraîchi de Poireaux aux petits dés de Saumon fumé*  
\* \* \*

*Le Foie gras de Canard au Malaga et la mousse de Truffe noire*  
*Les Saladines de chez Meldem aux pousses de Luzerne à l'huile du Moulin de Sévery*

*Ou / et*

*La Crevette géante et le médaillon de Féra du Lac Léman poêlés*  
*aux Asperges vertes dans son fumet aux peluches de Cerfeuil*  
\* \* \*

*Les tranchettes de Boeuf du Pays couronnées d'une sauce aux Poivres verts*  
*Les Laitues beurrées aux petits Légumes, les Pommes dorées*  
\* \* \*

*L'émulsion de Fraises du Pays au Chasselas*  
*garnie d'un moelleux de Chocolat noir «Maracaïbo» crémé et son croquant*

*Le Menu avec les deux entrées: 95.-*  
*avec Les Fromages, plus 10.-*

*Avec votre Menu, notre sélection de 3 / 4 verres de Vin du Monde ou de la Région à 30.- / 40.-*  
*Menu "Surprise" de 90.- à 120.- composés au gré du marché*