

Sélections d'entrées

<i>Salade mêlée</i>	9.-
<i>Velouté de courge aux éclats de marrons toast maison</i>	17.-
<i>Malakoff maison au vin de St-Livres, sur un lit de salade</i>	16.-
<i>Tartare de filet de bœuf suisse coupé au couteau, tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette, pignons de pins torréfiés</i>	22.-

Nos pâtes et Riz

<i>Risotto aux bolets</i>	34.-
<i>Taglioni * à la truffe noire d'Italie</i>	34.-



* Sans lactose et sans gluten, l'ensemble de ces plats répondent aux exigences du Label fait maison

Le Jardin
TERRASSE D'EXCEPTION SUR
LE LEMAN

Terre

- Suprême de volaille Label rouge, sauce champignons des bois,
Rösti maison, et légumes de saison* 38.-
- Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, tomates séchées,
copeaux de parmesan, roquette, pignons de pins torréfiés, * frites* 41.-
- Tagliata de boeuf black Angus suisse, à la truffe noire d'Italie,
roquette, * frites* 44.-
- Souris d'agneau confite au miel, polenta crémeuse, amandes grillées* 38.-

Lac et Mer

- Filet de truite saumonée suisse, beurre citronné,
Riz vénéré, légumes de saison* 38.-
- Filet de perches meunière, sauce tartare maison, * frites, salade* 42.-
- Noix de Saint-Jacques, gremolata de petits pois, riz basmati, légumes du jardin* 40.-



* Sans lactose et sans gluten, l'ensemble de ces plats répondent aux exigences du Label fait maison

Desserts et Fromages

<i>Assiettes de 3 fromages</i>	14.-
<i>Tartelette citron maison</i>	13.-
<i>Parfait glacé Limoncello</i>	13.-
<i>Semi-Fredo aux noisettes</i>	13.-
<i>* Tiramisu du moment</i>	13.-
<i>Nougat glacé au miel, pistaches, amandes, abricots,</i>	13.-
<i>Café, expresso, thé gourmand</i>	15.-



* Sans lactose et sans gluten, l'ensemble de ces plats répondent aux exigences du Label fait maison