

...Voici nos propositions de Menus d'affaires à choix Multiple...

Juste pour votre plaisir et au grés de vos envies...

Tous les Midi & Soir du Mardi au Jeudi, ainsi que le **Vendredi à midi**



Nos entrées incontournables du moment...

Gaspacho Andalou & brunoise de concombre et tomate aux saveurs du soleil.

Accompagné de sa brochette de perles de melon de cavaillon & lard de Begnins, oignons rouges, croûtons de pain, piment d'Espelette, relevé au vinaigre de xérès

Pressé de foie gras de canard aux fruits exotiques et coco

Bouquet de salade de saison, chutney de fruits assortis & pain Toast et beurre portions

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales

noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piment et citronnelle

Feuilleté aux champignons maison

Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Nos plats principaux Terre & Mer

Magret de canette aux cerises noires et noix de coco râpée

Jus de cuisson assorti & aromatisé au balsamique, légumes de saison et pommes frites fraîches

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & petite portion de frites fraîches maison

Bobo de camaraõ à la mode Pernambucana * supplément Fr. 10.- p. Personne

Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes royale décortiquées, coulis de homard aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre frais, servi avec riz créole

Filet de Féra meunière (150 gr) Et son beurre émulsionné aux herbes du potager

Pommes nature ou Pommes frites

Filet de bœuf (150 gr) façon Landaise * supplément Fr. 12.- p. Personne

Jus de veau au poivre noir & foie gras de canard poêlé, Légumes de saison, Pommes frites maison

Le coin des douceurs

Crème brûlée à la vanille des îles

Et son petit décor de saison

Moelleux au chocolat (servi chaud)

Délicatement coulant servi avec sa glace à la vanille Bourbon & décors de fruits en folies

Nougat glacé Maison

Coulis de fruits exotiques, et son tartare de fruits assorti

Coupe glacée de l'auberge

Composée de glace vanille & fraises -Framboises, assortiment de fruits rouges frais, coulis de fruits assortis, crème chantilly et décors de saison

Menu affaire Complet Fr. 58.- p. Pers.

Menu affaire : Sans entrée ou sans dessert Fr. 48.- p. Pers