

MENU 9

Salade du Pêcheur

◇ ◇ ◇

Sauté de boeuf à la moutarde aiglonne

Pommes de terre et céleri en purée

Légumes du Marché

◇ ◇ ◇

Flan au caramel

Fr. 39.--

MENU 10

Aspic de saucisson et légumes

◇ ◇ ◇

Jambon à l'os, sauce au Pinot Noir

Papet aux poireaux et pommes de terre

◇ ◇ ◇

Coupe Maison

Fr. 40.--

MENU 11

Tomme panée sur salade

◇ ◇ ◇

Tranche vaudoise

Gratin de pommes de terre

Lentilles moutardées

◇ ◇ ◇

Bricelet glacé cannelle et pruneaux

au vin rouge

Fr. 41.--

MENU 12

Cassolette de champignons des bois

◇ ◇ ◇

Filet de porc glacé au miel

Gratin de riz safrané

Jardinière de légumes

◇ ◇ ◇

Pommes caramélisées au romarin

et glace vanille

Fr. 47.--

MENU 13

Rillettes de truite fumée

◇ ◇ ◇

Suprême de volaille

Sauce au vin doux du Chablais

Galettes de pommes de terre

Légumes du jour

◇ ◇ ◇

Crème brûlée au vin cuit

Fr. 47.--

MENU 14

Feuilleté de foies de lapin aux poireaux

◇ ◇ ◇

Filets de perches meunière

Pommes en robe sautées

Légumes du Marché

◇ ◇ ◇

Duo de mousses au chocolat

Fr. 49.--

MENU 15

Terrine « Maison » garnie

◇ ◇ ◇

Filet d'omble chevalier rôti,

beurre citronné et câprons

Pommes en robe sautées

Légumes de saison

◇ ◇ ◇

Profiteroles glacées, sauce au chocolat

Fr. 50.--

MENU 16

Brochette de la Poya sur lit de salade

◇ ◇ ◇

Longe de veau, sauce aux morilles

Pommes mousseline

Légumes du jour

◇ ◇ ◇

Nougat glacé, sauce caramel

Fr. 56.--