

Le Menu *de midi*



mercredi - vendredi
17 juin - 26 juin 2026

Le Menu 3 plats	E+E+P <i>ou</i> E+P+D <i>ou</i> P+D+D	59
Le Menu 4 plats	E+E+P+D <i>ou</i> E+P+D+D	68
Le Menu 5 plats	E+E+P+D+D	78

Le menu est déclinable en version végétarienne

E

Crème froide

Asperge bio de Guin

Tartare d'omble chevalier de Montreux

Glace moutarde-raifort

P

Entrecôte de boeuf d'alpage

Beurre Café de Paris

Brochet du Lac Léman

Légumes du marché

D

Sélection de fromages du Pays

3 sortes

Glace

Chèvre - fraise - rhubarbe

Sorbet

Kiwi de la côte - crumble chocolat

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition
pour vous renseigner.

Provenances

Omble chevalier, boeuf, brochet ^{CH}
Légumes, fruits ^{CH}
Pain au levain "Brut" ^{CH}