



## SOIRÉE FONDUE AU LACUSTRE (dès 15 personnes)

### ENTRÉE

L'assiette de viande séchée

ou

Mesclun de salade de jeunes pousses, tagliatelles de légumes

### PLAT PRINCIPAL

Fondue traditionnelle élaborée par un artisan fromager de la Brévine

### DESSERT

Meringue double crème de Gruyère

ou

La petite salade d'ananas

CHF 49.-

## FORMULE VIN / EAU / CAFÉ

3dl de vin blanc ou rouge par personne  
Dolcetto d'Alba «DOC Cordero di Montezemolo» Italie 2013 ou  
«Duché d'Usez, la Garrigue d'Aureillac IGP», domaine Chabrier fils,  
duché d'usez 2014.

Une eau minérale par personne

un café ou un thé

CHF 29.-

### INFORMATIONS

- Les desserts proposés peuvent être remplacés par des entremets ou gâteaux d'anniversaires.
- Les boissons peuvent également être choisies le jour-même et facturées à la consommation.
- Toute modification par rapport à un menu identique sera facturée en supplément.
- Tarifs pour un menu identique pour tous les convives.
- Le nombre de personnes et le choix des menus sont à confirmer 48 heures avant.



## MENU GOURMAND

(dès 15 personnes)

### 3 ENTRÉES

Verrine du lac à la fera fumée, émulsion au curry rouge  
Terrine de foie gras aux figues avec chutney d'oignons aux épices douces  
Cassolette de chanterelles poêlées aux échalotes et herbes fraîches, jus au Porto

### PLAT PRINCIPAL

Quenelles de brochet soufflées, bisque d'écrevisses et duo de riz sauvage  
ou  
Filet de boeuf rassis sur os, sauce aux morilles,  
jardinière de légumes et gratin dauphinois

### ENTREMET AUX FRUITS

### DESSERT

Coulis de fruits rouges acidulé  
ou  
Tarte fine sablée au chocolat

CHF 79.-

## FORMULE VIN / EAU / CAFÉ

3dl de vin blanc ou rouge par personne  
Le Cret 4 G, Genève 2015  
Dolcetto d'Alba «DOC Cordero di Montezemolo», Italie 2013 ou  
Chardonay, Château de Collex, Genève 2016 ou  
«Duché d'Usez, la Garrigue d'Aureillac IGP», domaine Chabrier fils, duché d'usez 2014.

Une eau minérale par personne

un café ou un thé

CHF 29.-

### INFORMATIONS

- Les desserts proposés peuvent être remplacés par des entremets ou gâteaux d'anniversaires.
- Le choix du plat principal doit nous être communiqué à l'avance.
- Les boissons peuvent également être choisies le jour-même et facturées à la consommation.
- Toute modification par rapport à un menu identique sera facturée en supplément.
- Tarifs pour un menu identique pour tous les convives.
- Le nombre de personnes et le choix des menus sont à confirmer 48 heures avant.



## MENU TRADITIONNEL LACUSTRE 1

(dès 15 personnes)

### ENTRÉE

Mesclun de salade

ou

Velouté de potimarron et éclats de châtaigne

### PLAT PRINCIPAL

Tranche de veau à la cuillère marinée au romarin & jus réduit à la provençale, accompagnée de pommes fondantes et légumes du moment

ou

Nos traditionnels filets de Perche meunière façon Lacustre servis avec sauce tartare et frites

### DESSERT

Meringue suisse «maison», crème fouettée et amandes grillées

ou

Fondant au chocolat

CHF 50.-

## FORMULE VIN / EAU / CAFÉ

3dl de vin blanc ou rouge par personne

Le Cret 4 G, Genève 2015

Dolcetto d'Alba «DOC Cordero di Montezemolo», Italie 2013 ou

Chardonay, Château de Collex, Genève 2016 ou

«Duché d'Usez, la Garrigue d'Aureillac IGP», domaine Chabrier fils, duché d'usez 2014.

Une eau minérale par personne

un café ou un thé

CHF 29.-

### INFORMATIONS

- Les desserts proposés peuvent être remplacés par des entremets ou gâteaux d'anniversaires.
- Le choix du plat principal doit nous être communiqué à l'avance.
- Les boissons peuvent également être choisies le jour-même et facturées à la consommation.
- Toute modification par rapport à un menu identique sera facturée en supplément.
- Tarifs pour un menu identique pour tous les convives.
- Le nombre de personnes et le choix des menus sont à confirmer 48 heures avant.



## MENU TRADITIONNEL LACUSTRE 2

(dès 15 personnes)

### ENTRÉE

Soupe de poissons de roches aux moules, rouille et croutons gratinés

ou

Ardoise de viande séchée fumée et affinée dans nos caves, accompagnée de champignons sauvages macérés au vieux vinaigre de framboise

### PLAT PRINCIPAL

Rôti de boeuf confit à la bourguignonne, gratin dauphinois et sa ratatouille, sauce aux champignons des bois

ou

Nos traditionnels filets de Perche meunière façon Lacustre servis avec sauce tartare et frites

ou

Filets de Fera du Léman cuits à l'unilatérale, beurre citronné, riz sauvage aux herbes, légumes poêlés

### DESSERT

Meringue suisse «maison», crème fouettée et amandes grillées

ou

Tartelette au citron de Menton, éclats de meringue et crème fouettée

ou

Salade d'ananas marinée à la vanille de Madagascar

ou

Fondant au chocolat et son coeur coulant

CHF 62.-

## FORMULE VIN / EAU / CAFÉ

3dl de vin blanc ou rouge par personne

Dolcetto d'Alba «DOC Cordero di Montezemolo», Italie 2013 ou

«Duché d'Usez, la Garrigue d'Aureillac IGP», domaine Chabrier fils, duché d'usez 2014.

Une eau minérale par personne

un café ou un thé

CHF 29.-

### INFORMATIONS

- Les desserts proposés peuvent être remplacés par des entremets ou gâteaux d'anniversaires.
- Le choix du plat principal doit nous être communiqué à l'avance.
- Les boissons peuvent également être choisies le jour-même et facturées à la consommation.
- Toute modification par rapport à un menu identique sera facturée en supplément.
- Tarifs pour un menu identique pour tous les convives.
- Le nombre de personnes et le choix des menus sont à confirmer 48 heures avant.