



# Brunch fête des mères

## Le jardin

Salade mesclun et roquette, vinaigrette citron et balsamique  
Asperges vertes, sauce hollandaise  
Houmous, caviar d'aubergine, tzatzíki et pain pita  
Tomates mozzarella au pesto de basilic  
Salade niçoise  
Cœur d'artichauts et sa vinaigrette  
Salade fraîcheur au quinoa  
Antipasti de légumes  
Salade de vermicelles et bœuf mariné  
Toast de chèvre chaud  
Salade de pâtes, pequillos et poulet  
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan

## La marée

Saumon fumé, crème à la ciboulette et citron  
Saumon Bellevue  
Poulpe à l'ail grillé et pommes de terre

## Plats chauds

Bœuf Wellington, jus corsé  
Poulet rôti à l'orange  
Ombre du lac  
Bar de ligne en croûte de sel  
Ravioli au Papet Vaudois  
Parmigiana  
Caponata à la sicilienne  
Garniture Grand-Mère (pommes de terre, lardon, oignons nouveaux et champignons)





# Brunch fête des mères

## Assortiments de fromages

Gruyère AOP 18 mois  
Vacherin fribourgeois alpage  
Emmental 24 mois  
Langres affinée au Marc de Champagne  
Brie à la truffe noir Ardèche fabrication maison  
Tomme aux fleurs des Lacs  
Stichelton  
Buchette de Manon  
Brin du maquis  
Figuetine

## Le pâtissier

Double crème et ses fruits rouges  
Tarte Tatin aux pommes et à la vanille  
Fraisier à la rhubarbe  
Dôme truffé au chocolat et à la framboise  
Gâteau aux amandes, pralinés et vanille  
Entremets aux poires, caramel et pistache  
Cheese cake aux cerises et aux deux citrons  
Choux à la crème citron et basilic  
Beignets aux chocolats  
Mille-feuille à la framboise  
Fruits frais

Adultes CHF 135.- // Enfants CHF 55.-

