



GRAND CHÊNE

Février 2019

## LE MENSUEL

### VIN PRESTIGE DU MOIS PRESTIGIOUS WINE OF THE MONTH

Côte-Rôtie, Domaine Bonnefond, Vallée du Rhône, France	1dl	29.-
	75cl	208.-

### HUITRE DU MOIS / OYSTER OF THE MONTH

Huîtres Belon N° 4 de Bretagne	18.-
--------------------------------	------

### ENTREES / STARTERS

Cappuccino de brocoli / pignons de pin <i>Cream of broccoli soup / pine nuts</i>	19.-
Première dent-de-lion / lardons / pomme farcie au Mont d'Or <i>Dandelion salad / bacon / potato stuffed with Mont d'Or</i>	26.-
Sablé à l'Etivaz / chèvre frais / betteraves rouges <i>Etivaz cheese shortbread / fresh goat cheese / red beetroots</i>	27.-
Salade de lentilles vertes et roses / viande séchée de chevreuil <i>Green and red lentils salad / dry-cured deer meat</i>	29.-

### PLATS / DISHES

Papet Vaudois <i>Papet Vaudois</i>	36.-
Parmentier de boudin / pommes mousseline / quartiers de pomme Gala caramélisés <i>Blood sausage parmentier / mashed potatoes / caramelized apple quarters</i>	39.-
Cabillaud Skrei / sauce homardine / riz sauvage / mini fenouil <i>Skrei cod / lobster creamy sauce / wild rice / small fennel</i>	42.-
Saltimbocca de veau / risotto au parmesan / légumes verts <i>Veal saltimbocca / parmesan risotto / green vegetables</i>	45.-

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toute demande concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.  
Origine de nos viandes – Chevreuil : Suisse ; Lard : Suisse ; Boudin : Suisse ; Saucisse : Suisse ; Veau : Suisse  
Origine de nos poissons – Cabillaud : Norvège

*We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu.*  
*Origin of our meat – Deer: Switzerland. ; Bacon: Switzerland. ; Blood sausage: Switzerland. ; Veal: Switzerland*  
*Origin of our fish – Cod: Norway*