la Carte

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe *23.-*

Sauce vierge, pesto et roquette

Tartelette à l'oignon *18.-*

Feuille de brick croustillante, confit d'oignon, déclinaison d'oignons et siphon de scarmoza

Foie gras à la Boskoop *23.-*

Terrine de foie gras à la pomme Boskoop, jus intense de pomme et aneth, chutney de pomme

Tartare de boeuf *21.-*

Tartare de bœuf au couteau, façon tacos, guacamole et yaourt grec

Salade de saison *8.-*

Mélange de graines torréfiées, oignons croustillants, croûtons de pain

Maison Lancre

Gluten free

la Carte

PLATS

Filets de perches du lac Léman 44.-
meunière ou champagne

Légumes de saison, frites, sauce tartare ou champagne 180gr

Pavé de lotte 41.-

Pavé de lotte rôti, légumes de saison, émulsion de cresson et pousses de cresson, riz blanc

Nuage de brochet du Léman 38.-

Quenelle de brochet du Léman, feuille à feuille de chou frisé et pommes de terre, morilles sublimées

Entrecôte de boeuf, Boucherie du molard 45.-

Accompagné de frites, légumes de saison, sauce café de paris 200gr

Agneau d'Appenzell en trois façons 56.-

Déclinaison d'agneau, côtelette grillée, filet en croûte d'herbes, kebab au cumin, carottes des sables en textures

Volaille Suisse autour du pois chiche 38.-

Filet de volaille grillé, pois chiches en déclinaison, jus de volaille

Risotto au cresson 31.-

Risotto de riz Carnaroli, sublimé au cresson

Pour toute allergie ou demande particulière, notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos questions.

Maison Lancre

Gluten free

la Carte

DESSERTS

L'incontournable fondant au café, avec son sorbet expresso — *14.-*

Café gourmand — *13.-*

Fondant au chocolat, cœur passion, accompagné d'une boule de glace vanille — *14.-*

Crème brulée à vanille — *12.-*

Tartelette revisitée aux trois citrons — *14.-*

Pour toute allergie ou demande particulière, notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos questions.

Maison Lancre