

Formules Vins et Mets

-

Cave de la Rose d'Or Famille Walther Luins

Toutes nos formules comprennent la visite de la cave, dégustation au chai (6 vins) et du pain au lard

Les vins consommés pendant le repas seront facturés en sus au prix de la cave

Spécialités régionales

Spécialités du terroir 35.-

Plateau de Charcuterie et Fromage (Gruyère, Tilsit, Tomme, lard de Begnins...)

Malakoffs 45.-

Malakoffs à discrétion avec salade, glace
En partenariat avec l'auberge de Luins

Tartare de Boeuf 55.-

Servi avec des chips et pains toast
En partenariat avec l'auberge des Platanes

Asiatique 48.-

Entrée

Rouleaux de Printemps et beignets de crevettes

Plat principal

Canard laqué
Légumes sautés
Poulet aigre-doux
Riz Cantonais

Proposition à 60.-

Les verrines

Mini niçoise
Mini mozza et tomate cerise au basilic
Le cuit cru de bœuf roquette et copeaux de parmesan
Le feta mariné à l'huile de ciboulettes sur caviar d'aubergine
Le gaspacho de tomate basilic

Les salades

La salade frisée aux pignons de pin rôtis
Salade de fond d'artichauts à la Barigoule
La salade de betterave rouge aux oignons nouveaux

Le chaud

Le pavé de maigre sauce vierge
L'émincé de volaille au curry thaï
les légumes de saison
Pomme nature
Le riz basmati

Les desserts

Tarte pommes cannelle
Mousse au chocolat croustillant
Le tiramisu mangue
La crème brûlée
Les choux croquant praliné
Salade de fruits frais

Proposition à 70.-

Les verrines

Tataki de thon et algues Wakame
La sardine millésimée et poivrons rôtis
Le cuit cru de bœuf roquette et copeaux de parmesan
Le feta mariné à l'huile de ciboulettes sur caviar d'aubergine
Le gaspacho de tomate basilic
L'ardoise de saucisses et lards secs de Chermignon

Les salades

La salade de tomate, Buratta et rucula
La salade frisée aux pignons de pin rôtis
Salade de fond d'artichauts à la Barigoule
La salade de betterave rouge aux oignons nouveaux

Le chaud

Le pavé de saumon sauce vin blanc à l'estragon
L'émincé de bœuf stroganoff
Les endives braisées à l'orange
Pomme boulangère
Le riz sauvage

Le plateau de fromage

Tomme de Rougemont
L'étivaz
Le vacherin fribourgeois

Les desserts

Tarte pommes cannelle
Mousse au chocolat croustillant
Le tiramisu mangue
La crème brûlée
Les choux croquant praliné
Salade d'ananas au basilic thaï

Proposition à 85.-

Les verrines

Le saumon mariné façon sashimi gingembre japonais
L'émiettée de crabe sur lit de mangue au poivre du Sichuan
Petites écrevisses aux agrumes sur guacamole légèrement relevé
La rilette de fera fumé de chailly salpicon de céleri pomme
Le lard de colonnata et jeunes pousses de betterave rouge
Le tartare de truite saumonée à l'aneth et citron confit
Le tartare de bœuf traditionnel au cognac
L'ardoise de saucisses et lard sec de Chermignon

Le chaud

Le filet de dorade à la plancha sauce vierge
Les gambas poêlées au pastis
Les aiguillettes de poulet au curry vert
Les endives braisées
Les pommes Lyonnaise
Le riz parfumé

Le plateau de fromage

Le chèvre frais de Leysin
L'étivaz
Le vacherin fribourgeois

Buffet de dessert

Carac au chocolat
Le strudel aux pommes et raisins secs
La crème brûlée pistache
Les éclaires au café
Le mille feuilles vanille
Salade de fraise sirop menthe poivrée

Proposition à 100.-

Les verrines

Effilochée de crabe sur lit d'algues Wakame
Brunoise de mangue et tomate et son cuit cru de veau
Mousseline d'avocat et Gambas rôtie au piment d'Espelette
Lentilles Beluga à l'huile d'olives persil plat et magret de canard fumé
L'effiloché d'omble du fumoir de chailly à l'ail des ours
Le tartare de thon au concombre craquant et fruit de la passion
Le tartare de veau à l'huile d'olive, moutarde à l'ancienne, roquette et copeaux de parmesan
Le tartare de fera au lait de coco, amandes, oignons tiges et citron vert
Le saumon du fumoir de chailly

Le chaud

Le dos de cabillaud à la vapeur sauce vin blanc au chorizo
Pièce de porc en cuisson base température jus léger au thym citron
Le suprême de poulet jaune jus aux baies roses
Les légumes oubliés en cocottes
Les pommes nouvelles rissolées senteur du sud
Le riz pilaf

Le plateau de fromage

Tomme de Rougemont
L'étivaz
Le vacherin fribourgeois

Buffet de dessert

Tiramisu passion en verrine
Tarte au poire Bourdaloue
Mousse au chocolat
Tartelette maison au citron
Déclinaison de choux pâtissier
Sablé breton crémeux pistache
Salade d'orange parfumée au marasquin

