



# La Table du GRAMME

Février et mars 2023

*MENU BIENVENUE à 59 CHF/pers.*

*hors boissons*

Amuse bouche

## ENTRÉE

Ceviche à la pêche du jour, patate douce/physalis et fruit de la passion

ou

Oeuf parfait Bio, topinambours, champignons et ail noir vaudois



## PLAT

Filet de boeuf de Blonay, déclinaison de betteraves, vitelotte et poivres, jus court

ou

Petit épeautre, gyoza aux champignons, choux fleur et amandes



## DESSERTS

Crème brûlée à la courge, 4 épices et orange



ou

Café grand cru d'Ethiopie, chocolat et amande





**MENU CONFIANCE à 79 CHF/pers.**  
*hors boissons*

Amuse bouche

## ENTRÉE

Langoustines, cappuccino de bisque et risotto au citron vert

ou

Raviole ouverte aux champignons, émulsion au Parmesan 24 mois et truffe 

## PLAT

Quasi de veau du pays à basse température, crème de panais, choux fleur rôti et jus au poivre de Tasmanie

ou

Pavé de cabillaud royal, viennoise d'amande, pois gourmands, calamars et vinaigrette tiède à la truffe du Périgord

## DESSERTS

Poire belle Hélène à notre façon 

ou

Kumquat confit, mousse au chocolat aux 4 épices et biscuit à la noisette 