



LE MENU DE SAINT-VALENTIN



Pétillant vaudois de bienvenue

AMUSE-BOUCHE

Velouté de choux fleur caramélisés

Amandes torréfiées - flûte au beurre de chez Breadstore



ENTRÉES

- au choix -

Noix de Saint-Jacques rôties

Etuvée de poireaux au beurre et muscade - beurre blanc au Noilly Prat

Tomme villageoise coulante



Salade verte et crudités - croûtons - poires caramélisées au balsamique - vinaigrette maison

Tartare de bœuf

Mayonnaise maison et condiments (câpres, cornichons, persil, oignons) -
salade verte et toasts de baguette

PLATS

- au choix -

Magret de canard sauce à l'orange sanguine

Navets et carottes - pommes de terre grenaille



Tempeh vaudois caramélisé et curry de pois chiche



Citronnelle - piments et gingembre - lait de coco - germes de légumes

Crevettes sauvages d'Argentine sautées au wok

Ail - piments - oignons rouges - oignons tiges - coriandre - citron confit -
riz basmati à la citronnelle - bouillon iodé aux épices

DESSERTS

- au choix -

Tarte banana split

Bananes confites - glace vanille - sauce chocolat - chantilly et amandes



Compotée de rhubarbe

Glace barbe à papa - chantilly - granola



Sélection de sorbets de notre artisan glacier

Noix de coco, chocolat et fraise



cafe de
Grancy

LE MENU 75.-

plats végétariens

