



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

LE MENU 75.-

🌱 plats végétariens



café|de
Grancy

