

## CHERS CLIENTS – BIENVENUE DANS LE JARDIN DE LA PINTE!

---

### Menu Dégustation

#### Terrine de foie gras de canard français

*Rhubarbe, poivre et cresson*

\*\*\*

#### Saut y laisse sauté

*Risotto au safran, bisque de homard et cerfeuil*

\*\*\*

#### Sorbet de raisin Americanello

\*\*\*

#### Coquelet de la région des trois lacs

*Asperges glacées, chips de patate douce et sauce barbecue*

\*\*\*

#### Assortiment de fromages de Jumi

*Sorbet aux fruits à la moutarde, pain aux fruits secs*

\*\*\*

#### Cheese Cake « New York Style »

Kalamansi et menthe

### Menu La Pinte du Vieux Manoir

#### Sashimi de thon yellowfin grillé

*Avocat, Kroepoeck et brisures de cacahuètes*

\*\*\*

#### Filet de bœuf tiède mariné „Hérisson“

*Roquette, pommes de terre et vinaigrette à la truffe*

\*\*\*

#### Baies des bois marinées

*Crème fraîche au citron vert, glace vanille et céréales*

Menu 6 plats

128.-

Menu 3 plats

89.-

Accompagnement de vin du menu complet 52.-

Accompagnement de vin du menu 3 plats 32.-

---

## NOS HEURES D'OUVERTURE

Mer à Dim: 11.30 – 14.30 heures et 17.30 – 22.30 heures

Ouverture Cuisine: 11.30 – 13.30 heures et 18.00 – 21.30 heures

Lun et Mar: Jours de fermeture

SocialMedia



## A la carte

---

### ENTRÉES

#### Froides

**Salade mesclun et herbes**   
*Cracker de parmesan et vinaigrette au persil*

petite	grande
16.-	24.-

**Salade de printemps**   
*Asperges, boule de Belp et vinaigrette à la truffe*

18.-	26.-
------	------

**Tartare de filet de bœuf**  
*Mayonnaise aux câpres, chips de pomme de terre et huile à la ciboulette*

32.-	42.-
------	------

**Ceviche de filets de perche de la région**  
*Guacamole, pain noir et herbe de blé*

24.-	34.-
------	------

#### Chaudes

**Soupe à l'ail d'ours**  
*Ombre chevalier mariné, crumble de pain noir et huile au citron*

22.-	32.-
------	------

**Ris de veau sauté**  
*Morilles sautées, petits pois et jus au porto*

26.-	36.-
------	------

---

### PLATS PRINCIPAUX

**Secreto de bœuf dry aged «John Stone»**  
*Asperges glacé, écume de pomme de terre et de thym, jus au romarin*

46.-
------

**Suprême de poularde française**  
*Artichauts sauté, risotto façon printemps et sauce Romesco*

42.-
------

**Filet de truite vaudoise**  
*Ragout de tomates et d'asperges, risotto à l'ail d'ours et écume de curry*

42.-
------

**Châteaubriand de bœuf Black Angus (dès 2 personnes)**  
*Juliennes de haricots verts, pommes de terre au romarin et sauce béarnaise*

Par personne 54.-
-------------------

---

### DESSERTS

**Clafoutis de la rhubarbe**  
*Sorbet fraise limettes, amandes caramélisées et gelée de la menthe*

19.-
------

**Assortiment de fromages de Jumi**  
*Sorbet aux fruits à la moutarde et e Ligu Lehm*

19.-
------

**Mini dessert surprise**  
*Pour une petite gourmandise*

14.-
------

Tous nos tarifs sont en CHF, service et TVA inclus.