



## LUNCH CRUISE

### CHF 65.00 MENU

Duck breast tartare with Espelette chili,  
peppers and cereal toast

*or*

Pumpkin and sweetbreads cream soup  
with white truffle oil



Venison and young partridge, venison sauce  
Game garnish



Warm yellow plum tart,  
ice cream of the day

*or*

Crisp bitter chocolate and tangerine,  
ice cream of the day

**Selection of fresh ripened cheeses** Chf 18.00

### CHF 58.00 SUGGESTION

Scallop and lobster in lemongrass broth, baby vegetables

### CHF 28.00 DISH OF THE DAY

Pan-sautéed loin of pork steak with its garnish

### CHILDREN'S MENU

Chf 23.00

*The menu could be modified at the last minute according to the supplying of the day.*



## CROISIERE DE MIDI

### MENU A CHF 65.00

Tartare de magret de canard au piment d'Espelette,  
toast aux céréales et aux poivres

*ou*

Velouté crémeux à la courge et aux ris de veau  
à l'huile de truffe blanche



Filet de cerf et perdreau en duo, jus poivrade  
Garniture chasse



Tarte tiède aux mirabelles,  
crème glacée du chef

*ou*

Réglette croustillante au chocolat amer et à la mandarine,  
crème glacée du chef

**Assortiment de fromages frais et affinés** Chf 18.00

### SUGGESTION A CHF 58.00

Nage de Saint-Jacques et homard à la citronnelle et ses petits légumes

### PLAT DU JOUR A CHF 28.00

Steak d'échine de cochon poêlé et sa garniture

### MENU ENFANT

Chf 23.00

*Le menu peut être sujet à des modifications de dernière minute selon le marché du jour.*