

*Le Dorian*



Lundi 16 Mars 2020

Plat du jour de Midi

*Sauté de Veau Marengo*

..... 22.-

Formule Midi

Menu Dorian

Salade de Rucola  
et Parmesan

\*\*\*\*\*

Sauté de Veau  
Marengo

\*\*\*\*\*

Tarte aux fruits

\*\*\*\*\*

Café

39.-CHF

Carpaccio de Thon  
frais mariné

\*\*\*\*\*

Caille rôtie à la Sauge  
et Polenta

\*\*\*\*\*

Mille-Feuille aux fruits

\*\*\*\*\*

Café

59.-CHF

La pasta de la semaine

Pasta au Homard frais..... 36.-

Les suggestions du chef

Carpaccio de Saumon "Gravelax"..... Entrée/18.-.....Plat/28.-

Asperges vertes et Jambon de Parme.....Entrée/19.-.....Plat/30.-

St- Jacques rôtie, sur lit de Rampons.....Entrée/18.-.....Plat/32.-

Souris d'Agneau Confite .....36.-

Filets de Perche "Meunière" du Léman..... 49.-

\*\*\*\*\*

Plats Végétariens

Gnocchi à la Sauge ..... 20.-

Assiette de légumes de saison ..... 25.-

Ravioloni "Magri"(épinard, ricotta) crème safranée ..... 30.-

L'Antipasti(artichaut, aubergine, courgette, oignon,  
piment farcis, tomate séchée, mozzarella) ..... 30.-

\*\*\*\*\*

Allergique, annoncez-vous, nos collaborateurs vous  
donneront la composition de nos plats. Merci  
Bon Appétit!