



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL

MENU DE PÂQUES

Servi le dimanche 21 avril à midi
et le lundi 22 avril à midi

« Mise en bouche »

Croustillant de foie gras et pistache
Tartare de fraises et balsamique de Saint-Légier

Ceviche d'omble chevalier, asperges du Valais et morilles

Cannelloni de homard safrané, tomates cerises et marjolaine

L'agneau pascal en deux façons

La côtelette grillée, le gigot confit en praline à l'ail noir

Croquette d'Agria et ail des ours, épinards crus et cuits

Ou

Filet de bœuf, race Limousine de Saint-Légier, mûré par nos soins

Jus au pinot noir du pays

Croquettes d'Agria et ail des ours, épinards crus et cuits

Surprise de Pâques « comme un Carac » revisité

Fraises des bois fraîches et sorbet maison

Menu complet à 95.00

Sans homard à 79.00

Avec fromage à 105.00

Prix en CHF, service et TVA compris
Réservation au 021 925 22 22



timesgrill
MODERNTIMES HOTEL



MENU ENFANT

*Servi le dimanche 21 avril
et lundi 22 avril à midi*

Asperges blanches et saumon fumé

Filet de poulet grillé

Pommes fondantes et légumes printaniers

Mousses chocolat « comme un Carac »



Menu complet à 39.00



*Prix en CHF, service et TVA compris
Réservation au 021 925 22 22*