



### Menu Perche

55 €

Autour du potimarron de la ferme d'Allaman

En royale, pickels et crème de marron, quelques noisettes, huile de noisette

Ou

Foie gras de canard à l'Hypocras

Pain maison aux figues et aux noix toasté, chutney à la figue

\*\*\*\*\*

Filets de perche du Lac Léman

*Suivant arrivage*

(façon meunière, persillade, ou à la crème)

Accompagnés de frites et salade

\*\*\*\*

Dessert au choix



### Menu Chasse

40 €

Terrine de cerf

aux morilles, chanterelles au vinaigre

\*\*\*\*

Suggestion de chasse du moment

\*\*\*\*

Dessert au choix



### Menu Enfant

14 €

Sirop à l'eau

Aiguillettes de poulet panées

Frites et légumes de saison

Ou

1/2 perches

Frites et légumes de saison

Boule de glace Smarties



### Plat du jour

15 €

Servi uniquement le midi entre 12h et 14h

selon disponibilité

sauf le dimanche et jours fériés

C'EST TOUJOURS MEILLEURS À PLUSIEURS...

# Nos menus Groupe à déguster

Vous êtes nombreux ? Plus de 14 ? Par-fait !!

Le Tibetan Café propose des menus gourmands pour vos repas de famille ou entre amis.

Contactez-nous pour réserver votre table et laissez-nous vous régaler !



## Menu Groupe

à partir de 15 pers. – sur réservation

45 €

Tataki de bonite,

vinaigrette asiatique et pickles de gingembre

Ou

Carpaccio de bœuf au pesto

et copeaux de Grana Padano

Ou

Foie gras de canard au porto rouge

\*\*\*\*

Filet de truite à l'huile d'olive

et condiment citron

Ou

Filet de poulet croustillant

au tandoori maison

Ou

Filet mignon de veau

*Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de frites*

\*\*\*\*

Moelleux au chocolat,

sauce au caramel beurre salé

Glace banane/noix de pécan

Ou

Gaspacho de fruits rouges, sorbet verveine

Ou

Baba au rhum, mascarpone vanillé

et shooter de rhum