



Café Restaurant  
Du Parc des Bastions  
Propositions de menus

Dinner de Printemps  
Alumni ECOLINT  
Le 6 Mai 2010 a 19:30

# RESTAURATION

1

Tarte fine à la tomate

\*\*\*\*\*

Volaille Rôtie , Réduction au Citron  
Légumes du moment et pommes au four

\*\*\*\*\*

Douceur Sablée au Citron Vert

CHF 45.- /pers

**2**

**Pressé de Légumes Confits ,  
Vinaigrette aux Herbes**

\*\*\*\*\*

**Pavé de Saumon à l'unilatérale ,  
Risotto d'Octopus et Salpicon de Légume**

\*\*\*\*\*

**Macaronade Légère Framboises et Litchi  
Sorbet du moment**

**CHF 54.- /pers**

**3**

**Gaspacho Andalou ,  
Crevettes Marinées au Citron et Coriandre**

\*\*\*\*\*

**Suprême de Pintade et Tian de Légumes ,  
Jus de Pleurottes  
Ou  
Filet de Daurade Rose ,  
Fricassée de Légumes à l'Estragon et Emulsion de Badiane**

\*\*\*\*\*

**Tiramisu Curiositas**

**CHF 60.- /pers**

**4**

**Salade d'Asperges , Copeaux de Jambon Cru et Parmesan ( jusqu'en Juin)**

**Ou**

**Frappé de Tomate au Basilic et Mozzarella di Buffalla**

**\*\*\*\*\***

**Filet de Bar,**

**Emulsion de Wasabi**

**Ou**

**Noisette d'Agneau , Légumes Printaniers , Pomme Cocotte**

**\*\*\*\*\***

**Crumble de Saison**

**CHF 70.- /pers**

**5**

**Lobe de Foie Gras de Canard Cuit en Terrine ,  
Pain Perdu , Confit d'Oignon au Porto**

**Ou**

**Rillette de Cabillaud en Coque de Tomate ,  
Vinaigrette de Câpres**

**\*\*\*\*\***

**Médailon de Veau ,  
Mijoté de Légumes à la Sauge**

**Ou**

**Filet de Rouget Barbet aux Senteurs du Midi**

**\*\*\*\*\***

**Variation autour des Fruits Rouges**

**Ou**

**Blanc Manger à la Mûre et Pêches Rôties**

**CHF 90.- /pers**

**6**

**Carpaccio de Lotte , Belle Niçoise et Tuile de Parmesan**

\*\*\*\*\*

**Vichissoise aux Ailerons Caramélisés ,  
Foie Gras Poêlé et Sot l'y laisse**

\*\*\*\*\*

**Blanc de Turbot , Légumes Printanier ,  
Emulsion de Feuilles de Citrus et Gingembre**

**Ou**

**Cœur de Filet de Bœuf ,  
Raviole ricotta et Epinards,  
Jus Vineux Parfumé aux Olives de Nice**

\*\*\*\*\*

**Sucette Fraise Citron Kumbava  
À ma Façon**

**CHF 119.- /pers**