

La Clef d'Or

CARTE DES METS

& MENU | BURSINEL



Nos proches collaborateurs

Pour la salle

Sylvie Puget
Thomas
Rémi
Alexis
Clément

Pour la cuisine

Pierre Puget
Pierre
Solal
Steve
Lili
Dora (hôtel)

Qui avec eux, chaque jour travaillent
avec passion pour faire de votre venue un moment
exceptionnel

Menu terroir de La Clef d'Or

Salade estivale
carpaccio d'asperges, betteraves, carottes
croûtons de pain et grenade

ou

Tartare de rumsteck de bœuf coupé au couteau
canneberges
tuile et copeaux de Grana-Padano

—

Suprême de poulet suisse, sauge
pommes de terre nouvelle, asperges, radis
oignons cébettes

ou

Filets de perches du Lac Léman
émulsion de beurre au citron
pousses d'épinards, pommes frites*
(Supp. CHF 8.-)

—

Fromages de la laiterie de Gimel (supp. 9.-)

—

Trio de crèmes brûlées

ou

Sabayon marjolaine et framboises fraîches

CHF 60.-

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas
aux exigences du label Fait Maison »

Entrées

Salade estivale carpaccio d'asperges, betteraves, carottes croûtons de pain et grenade	14.-
Pissaladière feuilletée anchois marinés pickles d'ail des ours et oignons rouges	17.-
Jambon de thon rouge ceviche d'asperges vertes	19.-
Tartare de rumsteck de bœuf coupé au couteau canneberges tuile et copeaux de Grana-Padano	19.-
Œuf parfait aux champignons écume d'herbettes	18.-

Viandes

Tartare de rumsteck de bœuf, coupé au couteau canneberges, tuile et copeaux de Grana-Padano pommes frites*	39.–
Filet de bœuf jus corsé et os à moëlle Supp. sauce morille CHF 8.–	52.–
Côte de porc fermière et son jus au foin Supp. sauce morille CHF 8.–	36.–
Suprême de poulet suisse à la sauge Supp. sauce morille CHF 8.–	35.–
Ris de veau aux morilles fraîches	39.–

Nos viandes sont accompagnées de
pommes de terre nouvelles, asperges, radis,
oignons cébette

Poissons

Filets de perches dorés du Léman émulsion de beurre au citron pousses d'épinards, pommes frites*	46.–
Truite arc-en-ciel à l'oseille asperges, radis, oignons cébette, riz	36.–

Végétarien

Rösti de carotte et légumes de saison	28.–
---------------------------------------	------

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas
aux exigences du label Fait Maison »

En fin de repas

Fromages de la laiterie de Gimel	14.-
Cookie tout chocolat, caramel de lait chantilly vanillé	14.-
Tartare de fraises et rhubarbe meringue et gelée	13.-
Trio de crèmes brûlées	12.-
Sabayon marjolaine et framboises fraîches	13.-

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier (la boule)	4.20
Sorbets arrosés (2 boules)	16.-

Glaces :
vanille, caramel beurre salé, chocolat, café

Sorbets :
abricots du Valais, citron vert, framboise, poire

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers les informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix s'entendent TVA (7,7 %) et service inclus.

Nous remercions nos fournisseurs pour leurs
produits de qualité

Pain de Raphaël (Coinsins)

Pêcheur Alexandre Fayet (La Dullive)

Biscotte (Vinzell)

Patrick Tschabold (Echandens)

Petit primeur (Genève)

Boucherie Grange (Begnins)

Boucherie Chevaline Terrailon (Genève)

La Boucherie du Molard (Genève)

Ultra Label Food (Genève)

Ultra Marine Food (Genève)

Bolay (Gland)

Boucherie Mérat (Martigny)

La Laiterie de Gimel

L'Artisan glacier (La Conversion)

Provenances :

Nos Viandes : Poulet - Bœuf - Porc - Veau (Suisse)

Nos poissons : Perches (CH, Léman), Truite (Suisse - VD)

Anchois (Méditerranée) - Thon (Océan Indien)